



УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ «СОШ № 12 им. В. Ф. Маргелова»
Э. А. Комягин

АКТ
о результатах проверки осуществления контроля
за организацией питания в МАОУ «СОШ № 12 им. В. Ф. Маргелова»

На основании: приказа № 108-Т от 25.08.2021

Комиссия в составе:
Председатель: директор школы Комягин Э. А.
Члены комиссии:
Зав. Производством Газизова Г. Г.
Зам. директора Змеева Е. В., Черняева В. С., Брюханова Н. В.
Ответственный за питание обучающихся в школе Чечкина Л. О.
Представитель родительской общественности Карачева М. П., Ульянова Т.В., Котельникова И. Н.
Фельдшер школы Мельчакова Н. И.
в период с «03» 09 2021 г. по «03» 09 2021 г.
составили настоящий акт проверки объекта:
Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 12 им. В. Ф. Маргелова»
Реквизиты объекта контроля:
Адрес юридический: город Кунгур, ул. Космонавтов, 12
Адрес фактический: город Кунгур, ул. Космонавтов, 12
Руководитель объекта контроля: индивидуальный предприниматель Сюримова Валентина Петровна
В ходе проверки установлено (согласно Приложению 1):
зачислений и маркуетов нет

Выводы: _____
Предложения: _____

Подписи членов комиссии:
Директор школы Комягин Э. А. _____
Зав. Производством Газизова Г. Г. _____
Зам. директора Змеева Е. В. _____
Зам. директора Черняева В. С. ЧЧ _____
Зам. директора Брюханова Н. В. _____
Ответственный за питание обучающихся в школе Чечкина Л. О. _____
Представитель родительской общественности Карачева М.П. _____
Представитель родительской общественности Ульянова Т. В. _____
Представитель родительской общественности Котельникова И. Н. _____
Фельдшер школы Мельчакова Н. И. _____

Экземпляр акта получен " ____ " _____ 20__ г., о необходимости согласования акта в течение 3 рабочих дней извещен.

(должность руководителя или уполномоченного представителя объекта контроля, подпись, расшифровка подписи)

С актом ознакомлен, согласен/имеются возражения (нужное подчеркнуть)
С.З. / Сюримова
Ф.И.О., должность руководителя или уполномоченного представителя объекта контроля, подпись, расшифровка подписи)

М.П. _____
Возражения (протокол разногласий) к акту прилагаются на _____ л. (указать при наличии)

(должность руководителя или уполномоченного представителя объекта контроля, подпись, расшифровка подписи)
М.П. _____

Протокол разногласий/возражения к акту прилагается на _____ л. (указать при наличии)

С актом ознакомлен, с протоколом разногласий/возражений согласен / не согласен (нужное подчеркнуть):

(Ф.И.О., должность руководителя или уполномоченного представителя проверяемого учреждения, его подпись)



**Программа проведения проверки организации питания общественной комиссией
в МАОУ «СОШ № 12 им. В. Ф. Маргелова»**

N п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	✓
2	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока	✓
	реализации, документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) * сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	✓
3	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов	✓
4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	✓
5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	✓
6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	✓
7	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	✓
8	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	✓
9	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	✓
10	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	✓
11	Фактический рацион соответствует примерному 10-дневному меню, согласованному с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	✓
12	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	✓
13	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч., осуществляется контроль выхода порционных блюд	✓
14	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	✓

15	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	✓
16	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/воды из питьевых фонтанчиков	✓
17	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	✓
18	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	✓
19	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	✓
20	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	✓
21	Использование деформированной кухонной и столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями	
22	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	✓
23	Соблюдение правил мытья столовой посуды	✓
24	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	✓
25	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	✓
26	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	✓
27	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке	
28	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	
	журнал бракеража готовой продукции	✓
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	✓
	журнал здоровья сотрудников	✓
	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	✓
	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	✓
	ведомость контроля за рационом питания	✓
29	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	✓
30	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	✓
31	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	✓
32	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	✓
33	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	✓
34	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	

35	Наличие договора на проведение производственного контроля	
36	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	✓
37	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	✓ 4
38	Продолжительность перемен для приема пищи детей	до 1
39	Питьевой режим в организации представлен:	
	стационарные питьевые фонтанчики	
	вода, расфасованная в емкости	✓
	иное	
40	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима:	
	одноразовой посуды	
	стеклянной или фаянсовой посуды	