

**Акт по результатам производственного контроля организации питания в
МАОУ "Средняя общеобразовательная школа №64" г.Перми**

Т. Корнеев

от « 21 » 10 2021 г.

№ п/п	Позиции	Контролирующее лицо	Кратность проверки	Результаты проверок
2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья				
2.1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья [1]	Поставщик Малкова Т.Г./ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц	<i>ведется</i>
2.2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) (п.6.26 [1])* . Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов	Поставщик Малкова Т.Г./ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц	<i>соответствуют</i>
2.3	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах.	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	<i>имеются</i>
2.4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (п.8.29 [1]): наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	Поставщик Малкова Т.Г./ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц	<i>соблюд.</i>
2.5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки (п.2.10.27 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц.	<i>соблюд.</i>
2.7	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования Соответствие показаний термометров записям в журнале	Поставщик Малкова Т.Г./ Медицинский работник	1 раз в месяц	<i>ведется</i>
2.8	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола (п.2.10.27 [1]) при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки	Поставщик Малкова Т.Г./ Медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	<i>соотв.</i>
2.9	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно – планировочными решениями (п.8.3 [1]): - полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д.), - мясо бескостное фасованное весом до 3 кг, - овощи чищенные, - рыба филе или потрошенная без головы.	Медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	<i>соответ.</i>

3.1.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой [1]	Поставщик Малкова Т.Г./Медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	соств.
3.4.	Столовая обеспечена (п. 4.7, 4.8 [1]):			
	- фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место	Поставщик Малкова Т.Г./школа: Булатова О.В., Армушевич Е.Р.	1 раз в квартал	имеется
	- столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В., Армушевич Е.Р.	1 раз в квартал	имеется
4.1.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время (п.5.9 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ Медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	имеется
4.4.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (п.5.16 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	имеется
4.5.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3. (п.5.20 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	соблюд.
5. Санитарное состояние пищеблока				
5.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (п.5.1 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	ежедневно	есть
5.2	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения (п.5.14 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ медицинский работник Данщина О.Е	ежедневно	соств.
5.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок (5.18 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	соблюд.
5.4.	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации (п.2.2.13 [2]) работы по дезинсекции, дератизации проводятся (п. 5.23 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В., Армушевич Е.В.	1 раз в квартал	дезинсекция
5.5.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (п.5.21, 5.22 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	промарк.
5.6	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в квартал	есть
6. Рацион питания				
6.2.	Предоставляется двухразовое питание (п.6.8 [1])	школа: Калинина Н.А.		
6.3.	Блюда меню соответствуют примерному 10-дневному меню (п.6.22 [1])	школа: Булатова О.В./ медицинский работник Данщина О.Е	1 раз в 10 дней	соств.
6.4.	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка (п.6.18 [1])	Бракеражная комиссия	ежедневно	соств.
6.5.	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка (п.6.19 [1])	Бракеражная комиссия	ежедневно	соств.
6.6.	Выход блюд соответствуют приложению 3	школа: Калинина Н.А./ медицинский работник Данщина О.Е	1 раз в месяц	соств.

6.7.	Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню (п.6.11 [1])	школа: Булатова О.В./ медицинский работник Данщина О.Е	1 раз в месяц	исполн.
6.8	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале (п. 14.4 [1])	школа: Булатова О.В./ медицинский работник Данщина О.Е	1 раз в 2 недели	исполн.
6.9.	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 2ч, - осуществляется контроль выхода порционных блюд (п.14.6 [1])	бракеражная комиссия	ежедневно	соств.
6.10.	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов (п.2.10.24)	Медицинский работник	ежедневно	соств.
6.11.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (п.6.31 [1]): карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	Медицинский работник	ежедневно	соств.
6.12	Ежедневно ведется "Ведомость контроля за рационом питания" (п. 14.9[1])	Медицинский работник	ежедневно	соств.
6.13	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека) (п. 14.9 [1])	Медицинский работник	1 раз в 10 дней	соств.
6.14	Проводится дополнительная витаминизация (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Медицинский работник	постоянно при проведении витаминизации	соств.
7.1.	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Смирнова Л.В., Булатова О.В.		исполн.
7.2	Имеются акты по результатам проведения лабораторно – инструментальных исследований: • микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) 1 раз в квартал (4 раза в год); • калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд одного приема пищи рецептуре - 1 раз в год; • микробиологические исследования 10 смывов с объектов производственного окружения, рук, спецодежды персонала на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) – 1 раз в год;	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Смирнова Л.В., Булатова О.В.	в соответствии с программой	исполн.

	- исследование 10 смывов с оборудования рук, спецодежды персонала, сырых пищевых продуктов на наличие яиц гельминтов – 1 раз в год; - питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - 2 раза в год (п.14.12, Приложение 12 [1], п.2.3.14[2])			
8. Обеспечение питьевого режима				
8.1	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями (гл. X [1]):	школа: Булатова О.В./ медицинский работник Данщина О.Е	ежедневно	обеспечен
	- использование бутилированной воды или питьевых фонтанчиков (п. 10.2 [1])			использ.
	- обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня (п. 10.3 [1])			имеется
	- обеспечение достаточного количества чистой посуды (п. 10.5 [1])			обеспечен
	- наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды (п. 10.5 [1])			промарк.

Действие по результатам проверок: Проверка контрольного введения. Введенный бланк соответствует требованиям в меню. Замечаний, предложений бланка не требуется. Соответствует. Меню на 21.10.2021г.

Председатель комиссии:

Л.В. Смирнова

Ответственный за организацию питания:

О.В. Булатова

Члены комиссии:

О.Е. Данщина

**Акт по результатам производственного контроля организации питания в
МАОУ "Средняя общеобразовательная школа №64" г.Перми**

от « 14 » сентября 2021 г.

№ п/п	Позиции	Контролирующее лицо	Кратность проверки	Результаты проверок
2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья				
2.1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья [1]	Поставщик Малкова Т.Г./ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц	<i>ведется</i>
2.2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) (п.6.26 [1])* . Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов	Поставщик Малкова Т.Г./ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц	<i>дефектные ищутся</i>
2.3	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах.	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	<i>ищутся</i>
2.4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (п.8.29 [1]): наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	Поставщик Малкова Т.Г./ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц	<i>соблюдается</i>
2.5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки (п.2.10.27 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц.	<i>соблюдается</i>
2.7	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования Соответствие показаний термометров записям в журнале	Поставщик Малкова Т.Г./ Медицинский работник	1 раз в месяц	<i>ведется</i>
2.8	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола (п.2.10.27 [1]) при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки	Поставщик Малкова Т.Г./ Медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	<i>соответ</i>
2.9	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно – планировочными решениями (п.8.3 [1]): - полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д.), -мясо бескостное фасованное весом до 3 кг, -овощи нарезанные, - рыба филе или потрошенная без головы.	Медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	<i>соответ</i>

3.1.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой [1]	Поставщик Малкова Т.Г./Медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	соотв.
3.4.	Столовая обеспечена (п. 4.7, 4.8 [1]): - фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место	Поставщик Малкова Т.Г./школа: Калинина Н.А., Армушевич Е.Р.	1 раз в квартал	имеется
	- столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В., Армушевич Е.Р.	1 раз в квартал	имеется
4.1.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время (п.5.9 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ Медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	имеется
4.4.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (п.5.16 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	имеется
4.5.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3. (п.5.20 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	соблюд.
5. Санитарное состояние пищеблока				
5.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (п.5.1 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	ежедневно	всего
5.2	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения (п.5.14 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ медицинский работник Данщина О.Е.	ежедневно	соотв.
5.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок (5.18 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Калинина Н.А.	1 раз в месяц	соблюд.
5.4.	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации (п.2.2.13 [2]) работы по дезинсекции, дератизации проводятся (п. 5.23 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В., Армушевич Е.В.	1 раз в квартал	договор закл.
5.5.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (п.5.21, 5.22 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	промаркир.
5.6	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в квартал	всего
6. Рацион питания				
6.2.	Предоставляется двухразовое питание (п.6.8 [1])	школа: Калинина Н.А.	1 раз в 10 дней	соотв.
6.3.	Блюда меню соответствуют примерному 10-дневному меню (п.6.22 [1])	школа: Булатова О.В./ медицинский работник Данщина О.Е.	ежедневно	соотв.
6.4.	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка (п.6.18 [1])	Бракеражная комиссия	ежедневно	соотв. - в
6.5.	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка (п.6.19 [1])	Бракеражная комиссия	ежедневно	соотв.
6.6.	Выходы блюд соответствуют приложению 3	школа: Калинина Н.А./ медицинский работник Данщина О.Е.	1 раз в месяц	соотв.

6.7.	Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню (п.6.11 [1])	школа: Булатова О.В./ медицинский работник Данщина О.Е	1 раз в месяц	имеются
6.8	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале (п. 14.4 [1])	школа: Булатова О.В./ медицинский работник Данщина О.Е	1 раз в 2 недели	соотв.
6.9.	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 2ч, - осуществляется контроль выхода порционных блюд (п.14.6 [1])	бракеражная комиссия	ежедневно	ведется
6.10.	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов (п.2.10.24)	Медицинский работник	ежедневно	соотв
6.11.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (п.6.31 [1]): карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	Медицинский работник	ежедневно	соотв
6.12	Ежедневно ведется "Ведомость контроля за рационом питания" (п. 14.9[1])	Медицинский работник	ежедневно	ведется
6.13	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека) (п. 14.9 [1])	Медицинский работник	1 раз в 10 дней	ведется
6.14	Проводится дополнительная витаминизация (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Медицинский работник	постоянно при проведении витаминизации	ведется
7.1.	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	Поставщик Малкова Т.Г../ школа: Большаков С.В., Булатова О.В.		имеются
7.2	Имеются акты по результатам проведения лабораторно – инструментальных исследований: • микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) - 1 раз в квартал (4 раза в год); • калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд одного приема пищи рецептуре -1 раз в год; • микробиологические исследования 10 смывов с объектов производственного окружения, рук, спецодежды персонала на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) – 1 раз в год;	Поставщик Малкова Т.Г../ школа: Большаков С.В., Булатова О.В.	в соответствии с программой	имеются

	- исследование 10 смывов с оборудования рук, спецодежды персонала, сырых пищевых продуктов на наличие яиц гельминтов – 1 раз в год; - питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - 2 раза в год (п.14.12, Приложение 12 [1], п.2.3.14[2])			
8. Обеспечение питьевого режима				
8.1	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями (гл. X [1]):	школа: Булатова О.В./ медицинский работник Данщина О.Е	ежедневно	обеспеч
	- использование бутилированной воды или питьевых фонтанчиков (п. 10.2 [1])			использ.
	- обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня (п. 10.3 [1])			имеется
	- обеспечение достаточного количества чистой посуды (п. 10.5 [1])			обеспеч
	- наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды (п. 10.5 [1])			промарк.

Действие по результатам проверок: Проведено контрольное взвешивание. Ртутная лампа соответствует заявленным в меню. Залиты кот, приложенные блюда к ратонам соответствуют меню 14.09.2021г.

Председатель комиссии:

Ответственный за организацию питания:

Члены комиссии:


 Л.В. Смирнова
 О.В. Булатова
 О.Е. Данщина

**Акт по результатам производственного контроля организации питания в
МАОУ "Средняя общеобразовательная школа №64" г.Перми**

Т. Кернус

от « 25 » ноября 2021 г.

№ п/п	Позиции	Контролирующее лицо	Кратность проверки	Результаты проверок
2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья				
2.1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья [1]	Поставщик Малкова Т.Г./ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц	<i>ведется</i>
2.2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) (п.6.26 [1])*.	Поставщик Малкова Т.Г./ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц	<i>документы имеются</i>
2.3	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах.	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	<i>имеются</i>
2.4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (п.8.29 [1]): наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	Поставщик Малкова Т.Г./ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц	<i>соблюдаются</i>
2.5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки (п.2.10.27 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц.	<i>соблюдаются</i>
2.7	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования Соответствие показаний термометров записям в журнале	Поставщик Малкова Т.Г./ Медицинский работник	1 раз в месяц	<i>ведется</i>
2.8	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола (п.2.10.27 [1]) при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки	Поставщик Малкова Т.Г./ Медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	<i>соотв.</i>
2.9	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно – планировочными решениями (п.8.3 [1]): - полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д.), - мясо бескостное фасованное весом до 3 кг, - овощи чищенные, - рыба филе или потрошенная без головы.	Медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	<i>соотв.</i>

3.1.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой [1]	Поставщик Малкова Т.Г./Медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	соотв
3.4.	Столовая обеспечена (п. 4.7, 4.8 [1]):			
	- фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место	Поставщик Малкова Т.Г./школа: Булатова О.В., Армушевич Е.Р.	1 раз в квартал	имеется
	- столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	Поставщик Малкова Т.Г./школа: Булатова О.В., Армушевич Е.Р.	1 раз в квартал	имеется
4.1.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время (п.5.9 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ Медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	имеется
4.4.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (п.5.16 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	имеется
4.5.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3. (п.5.20 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	соблюд.
5. Санитарное состояние пищеблока				
5.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (п.5.1 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	ежедневно	чисто
5.2	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения (п.5.14 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ медицинский работник Данщина О.Е	ежедневно	соотв.
5.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок (5.18 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	соблюд.
5.4.	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации (п.2.2.13 [2]) работы по дезинсекции, дератизации проводятся (п. 5.23 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В., Армушевич Е.В.	1 раз в квартал	договор заключ.
5.5.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (п.5.21, 5.22 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	промарк.
5.6	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в квартал	чисто
6. Рацион питания				
6.2.	Предоставляется двухразовое питание (п.6.8 [1])	школа: Калинина Н.А.		
6.3.	Блюда меню соответствуют примерному 10-дневному меню (п.6.22 [1])	школа: Булатова О.В./ медицинский работник Данщина О.Е	1 раз в 10 дней	соотв.
6.4.	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка (п.6.18 [1])	Бракеражная комиссия	ежедневно	соотв.
6.5.	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка (п.6.19 [1])	Бракеражная комиссия	ежедневно	соотв.
6.6.	Выходы блюд соответствуют приложению 3	школа: Калинина Н.А./ медицинский работник Данщина О.Е	1 раз в месяц	соотв.

6.7.	Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню (п.6.11 [1])	школа: Булатова О.В./ медицинский работник Данщина О.Е	1 раз в месяц	имеются
6.8	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале (п. 14.4 [1])	школа: Булатова О.В./ медицинский работник Данщина О.Е	1 раз в 2 недели	соств.
6.9.	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 2ч, - осуществляется контроль выхода порционных блюд (п.14.6 [1])	бракеражная комиссия	ежедневно	ведется
6.10.	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов (п.2.10.24)	Медицинский работник	ежедневно	соств.
6.11.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (п.6.31 [1]): карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	Медицинский работник	ежедневно	соств.
6.12	Ежедневно ведется "Ведомость контроля за рационом питания" (п. 14.9[1])	Медицинский работник	ежедневно	ведется
6.13	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека) (п. 14.9 [1])	Медицинский работник	1 раз в 10 дней	ведется
6.14	Проводится дополнительная витаминизация (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Медицинский работник	постоянно при проведении витаминизации	ведется
7.1.	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Смирнова Л.В , Булатова О.В.		имеются
7.2	Имеются акты по результатам проведения лабораторно – инструментальных исследований: • микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) - 1 раз в квартал (4 раза в год); • калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд одного приема пищи рецептуре - 1 раз в год; • микробиологические исследования 10 смывов с объектов производственного окружения, рук, спецодежды персонала на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) – 1 раз в год;	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Смирнова Л.В., Булатова О.В.	в соответствии с программой	имеются

	- исследование 10 смывов с оборудования рук, спецодежды персонала, сырых пищевых продуктов на наличие яиц гельминтов – 1 раз в год; - питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам. - 2 раза в год (п.14.12, Приложение 12 [1], п.2.3.14[2])			
8. Обеспечение питьевого режима				
8.1	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями (гл. X [1]):	школа: Булатова О.В./ медицинский работник Данщина О.Е	ежедневно	обеспечен
	- использование бутилированной воды или питьевых фонтанчиков (п. 10.2 [1])			использ.
	- обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня (п. 10.3 [1])			имеется
	- обеспечение достаточного количества чистой посуды (п. 10.5 [1])			обеспечен
	- наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды (п. 10.5 [1])			применяются

Действие по результатам проверок: *Проведено контрольное обследование. Выход бюрок. соответствия заявленным в меню. Заменены, предложенные блюда к рациону соответствующим меню на 25.11.2021г.*

Председатель комиссии:

Л.В. Смирнова

Ответственный за организацию питания:

О.В. Булатова

Члены комиссии:

О.Е. Данщина

**Акт по результатам производственного контроля организации питания в
МАОУ "Средняя общеобразовательная школа №64" г.Перми**

от « 10 » 12 2021 г.

Горюх

№ п/п	Позиции	Контролирующее лицо	Кратность проверки	Результаты проверок
2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья				
2.1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья [1]	Поставщик Малкова Т.Г./ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц	<i>ведется</i>
2.2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) (п.6.26 [1])*.	Поставщик Малкова Т.Г./ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц	<i>имеется</i>
2.3	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах.	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	<i>имеется</i>
2.4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (п.8.29 [1]): наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	Поставщик Малкова Т.Г./ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц	<i>соблюдают.</i>
2.5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки (п.2.10.27 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц.	<i>соблюд.</i>
2.7	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования Соответствие показаний термометров записям в журнале	Поставщик Малкова Т.Г./ Медицинский работник	1 раз в месяц	<i>ведется</i>
2.8	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола (п.2.10.27 [1]) при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки	Поставщик Малкова Т.Г./ Медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	<i>соотв.</i>
2.9	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно – планировочными решениями (п.8.3 [1]): - полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д.), - мясо бескостное фасованное весом до 3 кг, - овощи чищенные, - рыба филе или потрошенная без головы.	Медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	<i>соотв.</i>

3.1.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой [1]	Поставщик Малкова Т.Г./Медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	соотв.
3.4.	Столовая обеспечена (п. 4.7, 4.8 [1]):			
	- фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место	Поставщик Малкова Т.Г./школа: Булатова О.В., Армушевич Е.Р.	1 раз в квартал	соотв.
	- столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	Поставщик Малкова Т.Г./школа: Булатова О.В., Армушевич Е.Р.	1 раз в квартал	соотв.
4.1.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время (п.5.9 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ Медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	исполн.
4.4.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (п.5.16 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	промар.
4.5.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3. (п.5.20 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	промар.
5. Санитарное состояние пищеблока				
5.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (п.5.1 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	ежедневно	исполн.
5.2	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения (п.5.14 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ медицинский работник Данщина О.Е	ежедневно	исполн.
5.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок (5.18 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	соблюд.
5.4.	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации (п.2.2.13 [2]) работы по дезинсекции, дератизации проводятся (п. 5.23 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В., Армушевич Е.В.	1 раз в квартал	промар.
5.5.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (п.5.21, 5.22 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	промар.
5.6	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в квартал	исполн.
6. Рацион питания				
6.2.	Предоставляется двухразовое питание (п.6.8 [1])	школа: Калинина Н.А.		
6.3.	Блюда меню соответствуют примерному 10-дневному меню (п.6.22 [1])	школа: Булатова О.В./ медицинский работник Данщина О.Е	1 раз в 10 дней	соотв.
6.4.	Завтрак состоит из закуска, горячего блюда, напитка (п.6.18 [1])	Брачеражная комиссия	ежедневно	соотв.
6.5.	Обед состоит из закуска, первого блюда, второго блюда, напитка (п.6.19 [1])	Брачеражная комиссия	ежедневно	соотв.
6.6.	Выходы блюд соответствуют приложению 3	школа: Калинина Н.А./ медицинский работник Данщина О.Е	1 раз в месяц	соотв.

6.7.	Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню (п.6.11 [1])	школа: Булатова О.В./ медицинский работник Данщина О.Е	1 раз в месяц	имеется
6.8	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале (п. 14.4 [1])	школа: Булатова О.В./ медицинский работник Данщина О.Е	1 раз в 2 недели	осуществ.
6.9.	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 2ч, - осуществляется контроль выхода порционных блюд (п.14.6 [1])	бракеражная комиссия	ежедневно	ведется
6.10.	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов (п.2.10.24)	Медицинский работник	ежедневно	осуществ.
6.11.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (п.6.31 [1]): карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	Медицинский работник	ежедневно	отсутств. запр. пит.
6.12	Ежедневно ведется "Ведомость контроля за рационом питания" (п. 14.9[1])	Медицинский работник	ежедневно	ведется
6.13	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека) (п. 14.9 [1])	Медицинский работник	1 раз в 10 дней	осуществ.
6.14	Проводится дополнительная витаминизация (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Медицинский работник	постоянно при проведении витаминизации	проводится
7.1.	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Смирнова Л.В, Булатова О.В.		имеется
7.2	Имеются акты по результатам проведения лабораторно – инструментальных исследований: • микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) - 1 раз в квартал (4 раза в год); • калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд одного приема пищи рецептуре -1 раз в год; • микробиологические исследования 10 смывов с объектов производственного окружения, рук, спецодежды персонала на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) – 1 раз в год;	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Смирнова Л.В., Булатова О.В.	в соответствии с программой	имеется

	- исследование 10 смывов с оборудования рук, спецодежды персонала, сырых пищевых продуктов на наличие яиц гельминтов – 1 раз в год; - питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - 2-раза в год (п.14.12, Приложение 12 [1], п.2.3.14[2])			
8. Обеспечение питьевого режима				
8.1	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями (гл. X [1]):	школа: Булатова О.В./ медицинский работник Данщина О.Е	ежедневно	обеспечен
	- использование бутилированной воды или питьевых фонтанчиков (п. 10.2 [1])			использ.
	- обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня (п. 10.3 [1])			обеспечен
	- обеспечение достаточного количества чистой посуды (п. 10.5 [1])			обеспеч.
	- наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды (п. 10.5 [1])			примарк.

Действие по результатам проверок: *Продолжение следа к проверке соответствует меню на 10.12.2021г. замечаний нет. Проведено контрольное обследование, в ходе которого соответствуют заявленным в меню*

Председатель комиссии:

Л.В. Смирнова

Ответственный за организацию питания:

О.В. Булатова

Члены комиссии:

О.Е. Данщина

**Акт по результатам производственного контроля организации питания в
МАОУ "Средняя общеобразовательная школа №64" г.Перми**

Искренне

от « 19 » января 2022 г.

№ п/п	Позиции	Контролирующее лицо	Кратность проверки	Результаты проверок
2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья				
2.1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья [1]	Поставщик Малкова Т.Г./ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц	<i>ведется</i>
2.2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) (п.6.26 [1])* . Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов	Поставщик Малкова Т.Г../ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц	<i>имеются</i>
2.3	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах.	Поставщик Малкова Т.Г../ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	<i>имеются</i>
2.4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (п.8.29 [1]): наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	Поставщик Малкова Т.Г../ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц	<i>соблюд.</i>
2.5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки (п.2.10.27 [1])	Поставщик Малкова Т.Г../ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц.	<i>соблюд.</i>
2.7	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования Соответствие показаний термометров записям в журнале	Поставщик Малкова Т.Г./Медицинский работник	1 раз в месяц	<i>ведется</i>
2.8	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола (п.2.10.27 [1]) при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки	Поставщик Малкова Т.Г./Медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	<i>соотв.</i>
2.9	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно – планировочными решениями (п.8.3 [1]): - полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д.), -мясо бескостное фасованное весом до 3 кг, -овощи чищенные, - рыба филе или потрошенная без головы.	Медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	<i>соотв.</i>

3.1.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой [1]	Поставщик Малкова Т.Г./Медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	соблю.
3.4.	Столовая обеспечена (п. 4.7, 4.8 [1]):			обеспеч.
	- фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место	Поставщик Малкова Т.Г./школа: Булатова О.В., Армушевич Е.Р.	1 раз в квартал	соотв.
	- столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В., Армушевич Е.Р.	1 раз в квартал	соотв.
4.1.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время (п.5.9 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ Медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	имеются
4.4.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (п.5.16 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	имеются
4.5.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3. (п.5.20 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	соотв.
5. Санитарное состояние пищеблока				
5.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (п.5.1 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	ежедневно	соотв.
5.2	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения (п.5.14 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ медицинский работник Данщина О.Е.	ежедневно	соотв.
5.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок (5.18 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	соблю.
5.4.	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации (п.2.2.13 [2]) работы по дезинсекции, дератизации проводятся (п. 5.23 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В., Армушевич Е.В.	1 раз в квартал	заключен
5.5.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (п.5.21, 5.22 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	соотв.
5.6	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в квартал	есть
6. Рацион питания				
6.2.	Предоставляется двухразовое питание (п.6.8 [1])	школа: Калинина Н.А.		соотв.
6.3.	Блюда меню соответствуют примерному 10-дневному меню (п.6.22 [1])	школа: Булатова О.В./ медицинский работник Данщина О.Е.	1 раз в 10 дней	соотв.
6.4.	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка (п.6.18 [1])	Брачеражная комиссия	ежедневно	соотв.
6.5.	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка (п.6.19 [1])	Брачеражная комиссия	ежедневно	соотв.
6.6.	Выходы блюд соответствуют приложению 3	школа: Калинина Н.А./ медицинский работник Данщина О.Е.	1 раз в месяц	соотв.

6.7.	Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню (п.6.11 [1])	школа: Булатова О.В./ медицинский работник Данщина О.Е	1 раз в месяц	имеются
6.8	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале (п. 14.4 [1])	школа: Булатова О.В./ медицинский работник Данщина О.Е	1 раз в 2 недели	осуществ.
6.9.	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 2ч, - осуществляется контроль выхода порционных блюд (п.14.6 [1])	бракеражная комиссия	ежедневно	ведется
6.10.	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов (п.2.10.24)	Медицинский работник	ежедневно	соотв.
6.11.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (п.6.31 [1]): карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	Медицинский работник	ежедневно	соотв.
6.12	Ежедневно ведется "Ведомость контроля за рационом питания" (п. 14.9[1])	Медицинский работник	ежедневно	ведется
6.13	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека) (п. 14.9 [1])	Медицинский работник	1 раз в 10 дней	осуществ.
6.14	Проводится дополнительная витаминизация (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Медицинский работник	постоянно при проведении витаминизации	проводится
7.1.	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Смирнова Л.В, Булатова О.В.		имеется
7.2	Имеются акты по результатам проведения лабораторно – инструментальных исследований: • микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) - 1 раз в квартал (4 раза в год); • калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд одного приема пищи рецептуре - 1 раз в год; • микробиологические исследования 10 смывов с объектов производственного окружения, рук, спецодежды персонала на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) – 1 раз в год;	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Смирнова Л.В., Булатова О.В.	в соответствии с программой	имеются

	- исследование 10 смывов с оборудования рук, спецодежды персонала, сырых пищевых продуктов на наличие яиц гельминтов – 1 раз в год; - питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - 2 раза в год (п.14.12, Приложение 12 [1], п.2.3.14[2])			
8. Обеспечение питьевого режима				
8.1	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями (гл. X [1]):	школа: Булатова О.В./ медицинский работник Данщина О.Е	ежедневно	обеспеч.
	- использование бутилированной воды или питьевых фонтанчиков (п. 10.2 [1])			соотв.
	- обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня (п. 10.3 [1])			соотв.
	- обеспечение достаточного количества чистой посуды (п. 10.5 [1])			обеспеч.
	- наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды (п. 10.5 [1])			промаркир.

Действие по результатам проверок: Приложение блюда к рациону соответствуют меню 19.01.2022
 зацен нет. Проведено контрольное взвешивание, блюда блюда соответствуют
 заявленным в меню

Председатель комиссии:

Л.В. Смирнова

Ответственный за организацию питания:

О.В. Булатова

Члены комиссии:

О.Е. Данщина

**Акт по результатам производственного контроля организации питания в
МАОУ "Средняя общеобразовательная школа №64" г.Перми**

от « 14 » февраля 2022 г.

№ п/п	Позиции	Контролирующее лицо	Кратность проверки	Результаты проверок
2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья				
2.1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья [1]	Поставщик Малкова Т.Г./ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц	<i>ведется</i>
2.2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) (п.6.26 [1])*.	Поставщик Малкова Т.Г./ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц	<i>имеются</i>
2.3	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах.	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	<i>имеются</i>
2.4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (п.8.29 [1]): наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	Поставщик Малкова Т.Г./ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц	<i>соответ.</i>
2.5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки (п.2.10.27 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц.	<i>соответ.</i>
2.7	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования Соответствие показаний термометров записям в журнале	Поставщик Малкова Т.Г./ Медицинский работник	1 раз в месяц	<i>ведется</i>
2.8	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола (п.2.10.27 [1]) при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки	Поставщик Малкова Т.Г./ Медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	<i>соответ.</i>
2.9	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно – планировочными решениями (п.8.3 [1]): - полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д.), - мясо бескостное фасованное весом до 3 кг, - овощи чищенные, - рыба филе или потрошенная без головы.	Медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	<i>соответ.</i>

3.1.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой [1]	Поставщик Малкова Т.Г./Медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	соблюдается
3.4.	Столовая обеспечена (п. 4.7, 4.8 [1]):			
	- фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место	Поставщик Малкова Т.Г./школа: Булатова О.В., Армушевич Е.Р.	1 раз в квартал	соотв.
	- столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	Поставщик Малкова Т.Г./школа: Булатова О.В., Армушевич Е.Р.	1 раз в квартал	соотв.
4.1.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время (п.5.9 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ Медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	имеются
4.4.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (п.5.16 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	имеются
4.5.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3. (п.5.20 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	промаркированы
5. Санитарное состояние пищеблока				
5.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (п.5.1 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	ежедневно	соответ.
5.2	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения (п.5.14 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ медицинский работник Данщина О.Е.	ежедневно	проводится
5.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок (5.18 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	соблюдается
5.4.	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации (п.2.2.13 [2]) работы по дезинсекции, дератизации проводятся (п. 5.23 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В., Армушевич Е.В.	1 раз в квартал	заключен
5.5.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (п.5.21, 5.22 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	промаркирован
5.6	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в квартал	соответ.
6. Рацион питания				
6.2.	Предоставляется двухразовое питание (п.6.8 [1])	школа: Калинина Н.А.		
6.3.	Блюда меню соответствуют примерному 10-дневному меню (п.6.22 [1])	школа: Булатова О.В./ медицинский работник Данщина О.Е.	1 раз в 10 дней	соотв.
6.4.	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка (п.6.18 [1])	Бракеражная комиссия	ежедневно	соотв.
6.5.	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка (п.6.19 [1])	Бракеражная комиссия	ежедневно	соотв.
6.6.	Выходы блюд соответствуют приложению 3	школа: Калинина Н.А./ медицинский работник Данщина О.Е.	1 раз в месяц	соотв.

6.7.	Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню (п.6.11 [1])	школа: Булатова О.В./ медицинский работник Данщина О.Е	1 раз в месяц	имеются
6.8	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале (п. 14.4 [1])	школа: Булатова О.В./ медицинский работник Данщина О.Е	1 раз в 2 недели	осуществ.
6.9.	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 2ч, - осуществляется контроль выхода порционных блюд (п.14.6 [1])	бракеражная комиссия	ежедневно	ведется
6.10.	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов (п.2.10.24)	Медицинский работник	ежедневно	соотв.
6.11.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (п.6.31 [1]): карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	Медицинский работник	ежедневно	отсутствуют
6.12	Ежедневно ведется "Ведомость контроля за рационом питания" (п. 14.9[1])	Медицинский работник	ежедневно	ведется
6.13	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека) (п. 14.9 [1])	Медицинский работник	1 раз в 10 дней	осуществ.
6.14	Проводится дополнительная витаминизация (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Медицинский работник	постоянно при проведении витаминизации	проводится
7.1.	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Смирнова Л.В , Булатова О.В.		имеется
7.2	Имеются акты по результатам проведения лабораторно – инструментальных исследований: • микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) - 1 раз в квартал (4 раза в год); • калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд одного приема пищи рецептуре -1 раз в год; • микробиологические исследования 10 смывов с объектов производственного окружения, рук, спецодежды персонала на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) – 1 раз в год;	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Смирнова Л.В., Булатова О.В.	в соответствии с программой	имеются

	• исследование 10 смывов с оборудования рук, спецодежды персонала, сырых пищевых продуктов на наличие яиц гельминтов – 1 раз в год; • питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - 2 раза в год (п.14.12, Приложение 12 [1], п.2.3.14[2])			
8. Обеспечение питьевого режима				
8.1	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями (гл. X [1]):	школа: Булатова О.В./ медицинский работник Данщина О.Е	ежедневно	обеспеч.
	- использование бутилированной воды или питьевых фонтанчиков (п. 10.2 [1])			использ.
	- обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня (п. 10.3 [1])			обеспеч.
	- обеспечение достаточного количества чистой посуды (п. 10.5 [1])			обеспеч.
	- наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды (п. 10.5 [1])			промар.

Действие по результатам проверок: *Действие соответствует 10-дневному 14.02.2022 записи нет*
Проведено контрольное взвешивание, вода соответствует заявленным влажно.

Председатель комиссии:

Л.В. Смирнова
 Л.В. Смирнова

Ответственный за организацию питания:

О.В. Булатова
 О.В. Булатова

Члены комиссии:

О.Е. Данщина
 О.Е. Данщина

**Акт по результатам производственного контроля организации питания в
МАОУ "Средняя общеобразовательная школа №64" г.Перми**

от « 29 » апреля 2022 г.

Г.Керн

№ п/п	Позиции	Контролирующее лицо	Кратность проверки	Результаты проверок
2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья				
2.1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья [1]	Поставщик ИП Векшина А.А./ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц	<i>видится</i>
2.2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) (п.6.26 [1])* . Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов	Поставщик ИП Векшина А.А./ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц	<i>соответств.</i>
2.3	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах.	Поставщик ИП Векшина А.А./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	<i>имеется</i>
2.4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (п.8.29 [1]): наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	Поставщик ИП Векшина А.А./ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц	<i>соблюду.</i>
2.5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки (п.2.10.27 [1])	Поставщик ИП Векшина А.А./ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц.	<i>соблюду.</i>
2.7	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования Соответствие показаний термометров записям в журнале	Поставщик ИП Векшина А.А./ ./Медицинский работник	1 раз в месяц	<i>видится</i>
2.8	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола (п.2.10.27 [1]) при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки	Поставщик ИП Векшина А.А./ ./Медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	<i>соотв.</i>
2.9	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно – планировочными решениями (п.8.3 [1]): - полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д.), -мясо бескостное фасованное весом до 3 кг, -овощи чищенные, - рыба филе или потрошенная без головы.	Медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	<i>имеется</i>

3.1.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой [1]	Поставщик ИП Векшина А.А./ Медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	соблюд.
3.4.	Столовая обеспечена (п. 4.7, 4.8 [1]):			
	- фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место	Поставщик ИП Векшина А.А./ /школа: Булатова О.В., Армушевич Е.Р.	1 раз в квартал	имеется
	- столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	Поставщик ИП Векшина А.А./ ../ школа: Булатова О.В., Армушевич Е.Р.	1 раз в квартал	имеются
4.1.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время (п.5.9 [1])	Поставщик ИП Векшина А.А./ ../ Медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	имеются
4.4.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (п.5.16 [1])	Поставщик ИП Векшина А.А./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	имеются
4.5.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3. (п.5.20 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	промарк.
5. Санитарное состояние пищеблока				
5.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (п.5.1 [1])	Поставщик ИП Векшина А.А./ ../ медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	ежедневно	соотв.
5.2	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения (п.5.14 [1])	Поставщик ИП Векшина А.А./ ../ медицинский работник Данщина О.Е.	ежедневно	соблюд.-со
5.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок (5.18 [1])	Поставщик ИП Векшина А.А./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	соблюд.
5.4.	Заклучен договор на проведение дезинсекции, дератизации (п.2.2.13 [2]) работы по дезинсекции, дератизации проводятся (п. 5.23 [1])	Поставщик ИП Векшина А.А./ школа: Булатова О.В., Армушевич Е.В.	1 раз в квартал	заклучен
5.5.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (п.5.21, 5.22 [1])	Поставщик ИП Векшина А.А./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	промарк.
5.6	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды	Поставщик ИП Векшина А.А./ школа: Булатова О.В.	1 раз в квартал	соотв.
6. Рацион питания				
6.2.	Предоставляется двухразовое питание (п.6.8 [1])	школа: Булатова О.В.		
6.3.	Блюда меню соответствуют примерному 10-дневному меню (п.6.22 [1])	школа: Булатова О.В./ медицинский работник Данщина О.Е.	1 раз в 10 дней	соотв.
6.4.	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка (п.6.18 [1])	Бракеражная комиссия	ежедневно	соотв.
6.5.	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка (п.6.19 [1])	Бракеражная комиссия	ежедневно	соотв.
6.6.	Выходы блюд соответствуют приложению 3	школа: Булатова О.В./ медицинский работник Данщина О.Е.	1 раз в месяц	соотв.

6.7.	Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню (п.6.11 [1])	школа: Булатова О.В./ медицинский работник Данщина О.Е	1 раз в месяц	имеются
6.8	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале (п. 14.4 [1])	школа: Булатова О.В./ медицинский работник Данщина О.Е	1 раз в 2 недели	осуществ.
6.9.	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 2ч, - осуществляется контроль выхода порционных блюд (п.14.6 [1])	бракеражная комиссия	ежедневно	ведется
6.10.	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов (п.2.10.24)	Медицинский работник	ежедневно	обеспеч.
6.11.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (п.6.31 [1]): карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	Медицинский работник	ежедневно	отсутств.
6.12	Ежедневно ведется "Ведомость контроля за рационом питания" (п. 14.9[1])	Медицинский работник	ежедневно	ведется
6.13	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека) (п. 14.9 [1])	Медицинский работник	1 раз в 10 дней	осуществ.
6.14	Проводится дополнительная витаминизация (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Медицинский работник	постоянно при проведении витаминизации	проводится
7.1.	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	Поставщик ИП Векшина А.А./ ../ школа: Смирнова Л.В , Булатова О.В.		имеется
7.2	Имеются акты по результатам проведения лабораторно – инструментальных исследований: • микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) - 1 раз в квартал (4 раза в год); • калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд одного приема пищи рецептуре -1 раз в год; • микробиологические исследования 10 смывов с объектов производственного окружения, рук, спецодежды персонала на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) – 1 раз в год;	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Смирнова Л.В., Булатова О.В.	в соответствии с программой	имеется

	- исследование 10 смывов с оборудования рук, спецодежды персонала, сырых пищевых продуктов на наличие яиц гельминтов – 1 раз в год; - питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - 2 раза в год (п.14.12, Приложение 12 [1], п.2.3.14[2])			
8. Обеспечение питьевого режима				
8.1	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями (гл. X [1]):	школа: Булатова О.В./ медицинский работник Данщина О.Е	ежедневно	обеспеч
	- использование бутилированной воды или питьевых фонтанчиков (п. 10.2 [1])			использ.
	- обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня (п. 10.3 [1])			обеспечен
	- обеспечение достаточного количества чистой посуды (п. 10.5 [1])			обеспечен
	- наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды (п. 10.5 [1])			промарк.

Действие по результатам проверок: *Меню соответствует 10-дневному 29.04.2023 г. заявлен. кет.*
Проведено контрольное взвешивание, выжес блок соответствует заявленным
в меню.

Председатель комиссии:

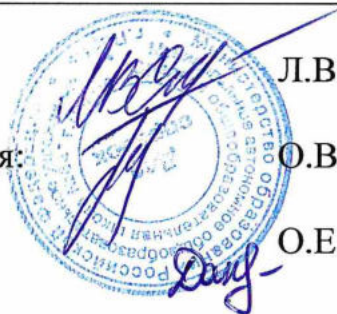
Л.В. Смирнова

Ответственный за организацию питания:

О.В. Булатова

Члены комиссии:

О.Е. Данщина



**Акт по результатам производственного контроля организации питания в
МАОУ "Средняя общеобразовательная школа №64" г.Перми**

Т. Корнеев

от « 28 » марта 2022 г.

№ п/п	Позиции	Контролирующее лицо	Кратность проверки	Результаты проверок
2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья				
2.1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья [1]	Поставщик ИП Векшина А.А./ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц	<i>выдается</i>
2.2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) (п.6.26 [1])*.	Поставщик ИП Векшина А.А./ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц	<i>имеется</i>
2.3	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах.	Поставщик ИП Векшина А.А./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	<i>имеется</i>
2.4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (п.8.29 [1]): наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	Поставщик ИП Векшина А.А./ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц	<i>соответ.</i>
2.5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки (п.2.10.27 [1])	Поставщик ИП Векшина А.А./ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц.	<i>соответ.</i>
2.7	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования Соответствие показаний термометров записям в журнале	Поставщик ИП Векшина А.А./ ./Медицинский работник	1 раз в месяц	<i>выдается</i>
2.8	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола (п.2.10.27 [1]) при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки	Поставщик ИП Векшина А.А./ ./Медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	<i>соответ.</i>
2.9	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно – планировочными решениями (п.8.3 [1]): - полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д.), -мясо бескостное фасованное весом до 3 кг, -овощи чищенные, - рыба филе или потрошенная без головы.	Медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	<i>соответ</i>

3.1.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой [1]	Поставщик ИП Векшина А.А./ Медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	соотв.
3.4.	Столовая обеспечена (п. 4.7, 4.8 [1]): - фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место - столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	Поставщик ИП Векшина А.А./ школа: Булатова О.В., Армушевич Е.Р.	1 раз в квартал	имеется
4.1.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время (п.5.9 [1])	Поставщик ИП Векшина А.А./ школа: Булатова О.В., Армушевич Е.Р.	1 раз в квартал	имеются
4.4.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (п.5.16 [1])	Поставщик ИП Векшина А.А./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	имеются
4.5.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3. (п.5.20 [1])	Поставщик ИП Векшина А.А./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	имеются
5. Санитарное состояние пищеблока				
5.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (п.5.1 [1])	Поставщик ИП Векшина А.А./ медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	ежедневно	соотв.
5.2	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения (п.5.14 [1])	Поставщик ИП Векшина А.А./ медицинский работник Данщина О.Е.	ежедневно	соотв.
5.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок (5.18 [1])	Поставщик ИП Векшина А.А./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	соотв.
5.4.	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации (п.2.2.13 [2]) работы по дезинсекции, дератизации проводятся (п. 5.23 [1])	Поставщик ИП Векшина А.А./ школа: Булатова О.В., Армушевич Е.В.	1 раз в квартал	соблю.
5.5.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (п.5.21, 5.22 [1])	Поставщик ИП Векшина А.А./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	заключен промаркер
5.6	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды	Поставщик ИП Векшина А.А./ школа: Булатова О.В.	1 раз в квартал	считал
6. Рацион питания				
6.2.	Предоставляется двухразовое питание (п.6.8 [1])	школа: Булатова О.В.		
6.3.	Блюда меню соответствуют примерному 10-дневному меню (п.6.22 [1])	школа: Булатова О.В./ медицинский работник Данщина О.Е.	1 раз в 10 дней	соотв.
6.4.	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка (п.6.18 [1])	Бракеражная комиссия	ежедневно	соотв.
6.5.	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка (п.6.19 [1])	Бракеражная комиссия	ежедневно	соотв.
6.6.	Выходы блюд соответствуют приложению 3	школа: Булатова О.В./ медицинский работник Данщина О.Е.	1 раз в месяц	соотв.

6.7.	Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню (п.6.11 [1])	школа: Булатова О.В./ медицинский работник Данщина О.Е	1 раз в месяц	имеются
6.8	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале (п. 14.4 [1])	школа: Булатова О.В./ медицинский работник Данщина О.Е	1 раз в 2 недели	осуществ.
6.9.	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 2ч, - осуществляется контроль выхода порционных блюд (п.14.6 [1])	бракеражная комиссия	ежедневно	ведется
6.10.	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов (п.2.10.24)	Медицинский работник	ежедневно	соотв.
6.11.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (п.6.31 [1]): карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	Медицинский работник	ежедневно	отсутствуют
6.12	Ежедневно ведется "Ведомость контроля за рационом питания" (п. 14.9[1])	Медицинский работник	ежедневно	ведется
6.13	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека) (п. 14.9 [1])	Медицинский работник	1 раз в 10 дней	осуществ.
6.14	Проводится дополнительная витаминизация (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Медицинский работник	постоянно при проведении витаминизации	проводится
7.1.	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	Поставщик ИП Векшина А.А./ ../ школа: Смирнова Л.В , Булатова О.В.		имеются
7.2	Имеются акты по результатам проведения лабораторно - инструментальных исследований: • микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) 1 раз в квартал (4 раза в год); • калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд одного приема пищи рецептуре -1 раз в год; • микробиологические исследования 10 смывов с объектов производственного окружения, рук, спецодежды персонала на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) – 1 раз в год;	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Смирнова Л.В., Булатова О.В.	в соответствии с программой	имеются

	- исследование 10 смывов с оборудования рук, спецодежды персонала, сырых пищевых продуктов на наличие яиц гельминтов – 1 раз в год; - питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - 2 раза в год (п.14.12, Приложение 12 [1], п.2.3.14[2])			
8. Обеспечение питьевого режима				
8.1	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями (гл. X [1]):	школа: Булатова О.В./ медицинский работник Данщина О.Е	ежедневно	
	- использование бутилированной воды или питьевых фонтанчиков (п. 10.2 [1])			обеспечен
	- обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня (п. 10.3 [1])			использ.
	- обеспечение достаточного количества чистой посуды (п. 10.5 [1])			обеспечен
	- наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды (п. 10.5 [1])			обеспечен
				промар.

Действие по результатам проверок: *Ничего не соответствует 10-дневной*
Проведено контрольное взвешивание, баланс блюд соответствует заявленным в меню. 2022г. замеч. нет

Председатель комиссии:

Л.В. Смирнова

Ответственный за организацию питания:

О.В. Булатова

Члены комиссии:

О.Е. Данщина



**Акт по результатам производственного контроля организации питания в
МАОУ "Средняя общеобразовательная школа №64" г.Перми**

Торжков

от « *26* » *мая* 2022 г.

№ п/п	Позиции	Контролирующее лицо	Кратность проверки	Результаты проверок
2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья				
2.1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья [1]	Поставщик ИП Векшина А.А./ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц	<i>ведется</i>
2.2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) (п.6.26 [1])* . Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов	Поставщик ИП Векшина А.А./ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц	<i>имеются</i>
2.3	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах.	Поставщик ИП Векшина А.А./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	<i>имеются</i>
2.4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (п.8.29 [1]): наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	Поставщик ИП Векшина А.А./ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц	<i>соблюдо.</i>
2.5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки (п.2.10.27 [1])	Поставщик ИП Векшина А.А./ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц.	<i>соблюдо.</i>
2.7	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования Соответствие показаний термометров записям в журнале	Поставщик ИП Векшина А.А./ ./Медицинский работник	1 раз в месяц	<i>ведется</i>
2.8	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола (п.2.10.27 [1]) при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки	Поставщик ИП Векшина А.А./ ./Медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	<i>соотв.</i>
2.9	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно – планировочными решениями (п.8.3 [1]): - полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д.), -мясо бескостное фасованное весом до 3 кг, -овощи чищенные, - рыба филе или потрошенная без головы.	Медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	<i>соотв.</i>

3.1.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой [1]	Поставщик ИП Векшина А.А./ Медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	соотв.
3.4.	Столовая обеспечена (п. 4.7, 4.8 [1]):			
	- фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место	Поставщик ИП Векшина А.А././школа: Булатова О.В., Армушевич Е.Р.	1 раз в квартал	имеется
	- столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	Поставщик ИП Векшина А.А./././школа: Булатова О.В., Армушевич Е.Р.	1 раз в квартал	имеется
4.1.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время (п.5.9 [1])	Поставщик ИП Векшина А.А./././ Медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	имеется
4.4.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (п.5.16 [1])	Поставщик ИП Векшина А.А././школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	имеются
4.5.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3. (п.5.20 [1])	Поставщик Малкова Т.Г././школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	соотв.
5. Санитарное состояние пищеблока				
5.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (п.5.1 [1])	Поставщик ИП Векшина А.А./././ медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	ежедневно	соотв.
5.2	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения (п.5.14 [1])	Поставщик ИП Векшина А.А./././ медицинский работник Данщина О.Е.	ежедневно	соотв.
5.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок (5.18 [1])	Поставщик ИП Векшина А.А././школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	соблю.
5.4.	Заклучен договор на проведение дезинсекции, дератизации (п.2.2.13 [2]) работы по дезинсекции, дератизации проводятся (п. 5.23 [1])	Поставщик ИП Векшина А.А././школа: Булатова О.В., Армушевич Е.В.	1 раз в квартал	заклучен
5.5.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (п.5.21, 5.22 [1])	Поставщик ИП Векшина А.А././школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	промарк.
5.6	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды	Поставщик ИП Векшина А.А././школа: Булатова О.В.	1 раз в квартал	соотв.
6. Рацион питания				
6.2.	Предоставляется двухразовое питание (п.6.8 [1])	школа: Булатова О.В.		
6.3.	Блюда меню соответствуют примерному 10-дневному меню (п.6.22 [1])	школа: Булатова О.В././медицинский работник Данщина О.Е.	1 раз в 10 дней	соотв.
6.4.	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка (п.6.18 [1])	Бракерская комиссия	ежедневно	соотв.
6.5.	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка (п.6.19 [1])	Бракерская комиссия	ежедневно	соотв.
6.6.	Выходы блюд соответствуют приложению 3	школа: Булатова О.В././медицинский работник Данщина О.Е.	1 раз в месяц	соотв.

6.7.	Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню (п.6.11 [1])	школа: Булатова О.В./ медицинский работник Данщина О.Е	1 раз в месяц	имеется
6.8	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале (п. 14.4 [1])	школа: Булатова О.В./ медицинский работник Данщина О.Е	1 раз в 2 недели	осуществ.
6.9.	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 2ч, - осуществляется контроль выхода порционных блюд (п.14.6 [1])	бракеражная комиссия	ежедневно	ведется
6.10.	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов (п.2.10.24)	Медицинский работник	ежедневно	сост.
6.11.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (п.6.31 [1]): карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	Медицинский работник	ежедневно	сост.
6.12	Ежедневно ведется "Ведомость контроля за рационом питания" (п. 14.9[1])	Медицинский работник	ежедневно	ведется
6.13	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека) (п. 14.9 [1])	Медицинский работник	1 раз в 10 дней	сост.
6.14	Проводится дополнительная витаминизация (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Медицинский работник	постоянно при проведении витаминизации	провод.
7.1.	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	Поставщик ИП Векшина А.А./ ../ школа: Смирнова Л.В , Булатова О.В.		имеется
7.2	Имеются акты по результатам проведения лабораторно – инструментальных исследований: • микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) - 1 раз в квартал (4 раза в год); • калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд одного приема пищи рецептуре - 1 раз в год; • микробиологические исследования 10 смывов с объектов производственного окружения, рук, спецодежды персонала на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) – 1 раз в год;	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Смирнова Л.В., Булатова О.В.	в соответствии с программой	имеется

	- исследование 10 смывов с оборудования рук, спецодежды персонала, сырых пищевых продуктов на наличие яиц гельминтов – 1 раз в год; - питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - 2 раза в год (п.14.12, Приложение 12 [1], п.2.3.14[2])			
8. Обеспечение питьевого режима				
8.1	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями (гл. X [1]):	школа: Булатова О.В./ медицинский работник Данщина О.Е	ежедневно	обеспечу
	- использование бутилированной воды или питьевых фонтанчиков (п. 10.2 [1])			исполн.
	- обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня (п. 10.3 [1])			обеспечу
	- обеспечение достаточного количества чистой посуды (п. 10.5 [1])			обеспечу
	- наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды (п. 10.5 [1])			промаркир.

Действие по результатам проверок: *Минимум соответствует 10-дневному, 26.05.2022, замечаний нет*
Проведено контрольное обследование, выявлено соответствие заявленным
минимуму.

Председатель комиссии:

Л.В. Смирнова

Ответственный за организацию питания:

О.В. Булатова

Члены комиссии:

О.Е. Данщина

