

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

от « 24 » сентября 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	ведется
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	имеется
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	имеется
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	соблюд.
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.	соблюд.
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	ведется
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	соотв.
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	соотв.

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 - 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	соотв.
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	соотв.
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	имеются 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	соблюд.
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	заключен
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	соотв.
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 примерно 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	<i>имеются</i>
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	<i>осуществ.</i>
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	<i>ведется</i>
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	<i>обеспеч.</i>
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	<i>сост.</i>
6.12	Ежедневно ведется "Ведомость контроля за рационом питания" (п. 14.9[1])	Медицинский работник	ежедневно	<i>ведется</i>
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	<i>осущ.</i>
6.14	Проводится дополнительная витаминизация (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Медицинский работник	постоянно при проведении витаминизации	<i>проб.</i>
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.		<i>имеются</i>
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	<i>имеются</i>

	<ul style="list-style-type: none"> 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])			исполн.
	- 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])			промар.

Действие по результатам проверок: Требуется контролировать соблюдение режима. Контроль проведен, режим соблюден. Замечаний нет, промаркированы подносы к разделке. Соотв. нет меню. КД 24.09.2022

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 « 07 » октября 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>выполн</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>выполн</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>выполн</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>выполн</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>выполн</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>выполн.</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	соотв.
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 квартал	соотв.
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	соотв.
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	прошар.
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	замочеш
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	замоч.
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	соотв.
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	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	обеспеч.
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	состоит.
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	осущес.
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

	<ul style="list-style-type: none"> 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])			обесп.
	- обеспечение достаточного количества чистой посуды (п. 10.5 [1])			обесп.
	- наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды (п. 10.5 [1])			промарк.

Действие по результатам проверок: Проведено контрольное обследование. Водопровод соответствует требованиям СанПиН. Защитный, гигиенический фильтр к раздаче соответствует требованиям СанПиН от 03.10.2022г

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 » ноября 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	вытв.
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	имеется
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	имеется
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	соответ.
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.	соответ.
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	вытв.
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	соотв.
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	соотв.

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	соднз.
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	сеемв.
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	сеемв.
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	сеемв.
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	шшшшшш
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	сеемв.
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	сеемв.
5.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок (5.18 [1])	Поставщик ИП Векшина А.А./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	соднз.
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	замочек
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	сеемв.
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	сеемв.
6. Рацион питания				
6.2.	Предоставляется двухразовое питание (п.6.8 [1])	школа: Булатова О.В.	1 раз в 10 дней	сеемв.
6.3.	Блюда меню соответствуют примерному 10-дневному меню (п.6.22 [1])	школа: Булатова О.В./ медицинский работник Данщина О.Е.	ежедневно	сеемв.
6.4.	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка (п.6.18 [1])	Бракеражная комиссия	ежедневно	сеемв.
6.5.	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка (п.6.19 [1])	Бракеражная комиссия	1 раз в месяц	сеемв.
6.6.	Выходы блюд соответствуют приложению 3	школа: Булатова О.В./ медицинский работник Данщина О.Е.	1 раз в месяц	сеемв.

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	вычитя
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	вычитя
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	превацни
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

	<ul style="list-style-type: none"> 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])			промаркир

Действие по результатам проверок: *Проведено контрольное взвешивание вихревой смеси соответствием заявленным в меню. Замечаний нет, претензий к качеству нет, ответственность*
 14.11.2022 г.

Председатель комиссии:

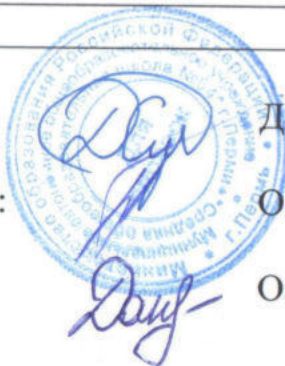
Д.С. Хулапов

Ответственный за организацию питания:

О.В. Булатова

Члены комиссии:

О.Е. Данщина



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	соеств.
	- 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	соеств.
4.1.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время (п.5.9 [1])	Поставщик ИП Векшина А.А./ /школа: 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	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	происвр.
5. Санитарное состояние пищеблока				
5.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (п.5.1 [1])	Поставщик ИП Векшина А.А./ /школа: медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	ежедневно	соествт.
5.2	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения (п.5.14 [1])	Поставщик ИП Векшина А.А./ /школа: медицинский работник Данщина О.Е.	ежедневно	соеств.
5.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок (5.18 [1])	Поставщик ИП Векшина А.А./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	соблюду.
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	зрительн.
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	промаркф.
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	соеств.
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	соеств.
6.4.	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка (п.6.18 [1])	Бракеражная комиссия	ежедневно	соеств.
6.5.	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка (п.6.19 [1])	Бракеражная комиссия	ежедневно	соеств.
6.6.	Выходы блюд соответствуют приложению 3	школа: Булатова О.В./ медицинский работник Данщина О.Е.	1 раз в месяц	соеств.

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	высвта
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	обеспечив.
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	высвта
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

	<ul style="list-style-type: none"> 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])			обесп.
	- обеспечение достаточного количества чистой посуды (п. 10.5 [1])			обесп.
	- наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды (п. 10.5 [1])			маркировка

Действие по результатам проверок: *Требуется дополнительное выявление, в ходе него соответствует требованиям в листе № 02 от 12.2022г. Замки нет, предложено выйти к раздаче соответствует 10-му листу.*

Председатель комиссии:

Д.С. Хулапов

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 « 02 » 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 ИП Векшина А.А./ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц	<i>выполн</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>соотв</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>соотв.</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>соблюд.</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>соблюд.</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>выполн</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>

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

от « 19 » декабря 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>выполн</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>выполн</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>выполн</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>соблюд</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>соблюд</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>выполн</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>соблюд</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>соблюд</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	судит
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	смет
	- 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	смет
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	смет
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	инспект
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	провер
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	смет
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	смет
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.	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	записан
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	провер
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	смет
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	смет
6.4.	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка (п.6.18 [1])	Бракеражная комиссия	ежедневно	смет
6.5.	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка (п.6.19 [1])	Бракеражная комиссия	ежедневно	смет
6.6.	Выходы блюд соответствуют приложению 3	школа: Булатова О.В./ медицинский работник Данщина О.Е.	1 раз в месяц	смет

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	<i>имеются</i>
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	<i>осуществляется</i>
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	<i>ведется</i>
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	<i>обеспечивается</i>
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	<i>отсутствуют</i>
6.12	Ежедневно ведется "Ведомость контроля за рационом питания" (п. 14.9[1])	Медицинский работник	ежедневно	<i>ведется</i>
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	<i>осуществляется</i>
6.14	Проводится дополнительная витаминизация (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Медицинский работник	постоянно при проведении витаминизации	<i>проводится</i>
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.		<i>имеется</i>
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	<i>имеются</i>

	<ul style="list-style-type: none"> 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])			обеспечу
	- обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня (п. 10.3 [1])			использую
	- обеспечение достаточного количества чистой посуды (п. 10.5 [1])			обеспечу
	- наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды (п. 10.5 [1])			использую

Действие по результатам проверок: *Требования контролируются Булатовой О.В. и Данщиной О.Е. Действие соответствует заявленным в меню, административный кабинет, представленное меню к раздаче соответствует меню на 19.12.2023, представленное ниже*

Председатель комиссии:

Д.С. Хулапов

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 « 16 » Января 2023 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>выдана</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>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>соблюд.</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>соблюд.</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>выдана</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	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	соств.
	- 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	соств.
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	соств.
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	соств.
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	соств.
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	проводится
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.	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	заключен
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	промаркир.
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	соств.
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	соств.
6.4.	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка (п.6.18 [1])	Брачеражная комиссия	ежедневно	соств.
6.5.	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка (п.6.19 [1])	Брачеражная комиссия	ежедневно	соств.
6.6.	Выходы блюд соответствуют приложению 3	школа: Булатова О.В./ 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	<i>имеется</i>
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	<i>осуществ.</i>
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	<i>ведется</i>
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	<i>обеспеч.</i>
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	<i>отсутств.</i>
6.12	Ежедневно ведется "Ведомость контроля за рационом питания" (п. 14.9[1])	Медицинский работник	ежедневно	<i>ведется</i>
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	<i>осуществ.</i>
6.14	Проводится дополнительная витаминизация (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Медицинский работник	постоянно при проведении витаминизации	<i>проводится</i>
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.		<i>имеется</i>
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	<i>имеется</i>

	<ul style="list-style-type: none"> 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])			промарк.

Действие по результатам проверок: *Проведено контрольное взвешивание, выход блюд соответствует заявленным в меню, замес ит, приготовленные блюда к раздаче, соответствует меню на 16.01.2023 г.*

Председатель комиссии:



Д.С. Хулапов

Ответственный за организацию питания:

О.В. Булатова

Члены комиссии:

Данщ О.Е. Данщина

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

Г. Каржуе

от « 17 » февраля 2023 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>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>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	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 - 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	ссстб.
		Поставщик ИП Векшина А.А././школа: Булатова О.В., Армушевич Е.Р.	1 раз в квартал	ссстб.
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	исполн.
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	ссстб.
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	ссстб.
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	ссстб.
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	ссстб.
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.	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	замечен.
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	ссстб.
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	ссстб.
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	ссстб.
6.4.	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка (п.6.18 [1])	Бракерая комиссия	ежедневно	ссстб.
6.5.	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка (п.6.19 [1])	Бракерая комиссия	ежедневно	ссстб.
6.6.	Выходы блюд соответствуют приложению 3	школа: Булатова О.В./ медицинский работник Данщина О.Е.	1 раз в месяц	ссстб.

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	<i>имеются</i>
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	<i>осуществ.</i>
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	<i>ведется</i>
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	<i>обеспечив.</i>
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	<i>отсутств.</i>
6.12	Ежедневно ведется "Ведомость контроля за рационом питания" (п. 14.9[1])	Медицинский работник	ежедневно	<i>ведется</i>
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	<i>осуществ.</i>
6.14	Проводится дополнительная витаминизация (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Медицинский работник	постоянно при проведении витаминизации	<i>пробег.</i>
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.		<i>имеются</i>
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	<i>имеются</i>

	<ul style="list-style-type: none"> 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 Данцина О.Е	ежедневно	обеспечены
	- 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])			присутст.

Действие по результатам проверок: *Проведено контрольное обследование, все оборудование соответствует заявленным в меню, записи нет, приложенное к журналу меню соответствует меню на 17.02.2023г*

Председатель комиссии:

Д.С. Хулапов

Ответственный за организацию питания:

О.В. Булатова

Члены комиссии:

О.Е. Данцина



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

от « 10 » июня 2023 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>соотв.</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>соблюд.</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>соблюд.</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	<i>соблюд.</i>
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	<i>соств</i>
	- 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	<i>соств.</i>
4.1.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время (п.5.9 [1])	Поставщик ИП Векшина А.А./ /школа: Медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	<i>имеются</i>
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	<i>соств.</i>
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	<i>соств.</i>
5. Санитарное состояние пищеблока				
5.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (п.5.1 [1])	Поставщик ИП Векшина А.А./ /школа: медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	ежедневно	<i>соств.</i>
5.2	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения (п.5.14 [1])	Поставщик ИП Векшина А.А./ /школа: медицинский работник Данщина О.Е.	ежедневно	<i>соств.</i>
5.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок (5.18 [1])	Поставщик ИП Векшина А.А./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	<i>обработ.</i>
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	<i>заключен</i>
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	<i>соств.</i>
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	<i>соств.</i>
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	<i>соств.</i>
6.4.	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка (п.6.18 [1])	Брачеражная комиссия	ежедневно	<i>соств.</i>
6.5.	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка (п.6.19 [1])	Брачеражная комиссия	ежедневно	<i>соств.</i>
6.6.	Выходы блюд соответствуют приложению 3	школа: Булатова О.В./ медицинский работник Данщина О.Е.	1 раз в месяц	<i>соств.</i>

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	<i>сделана</i>
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	<i>осуществ</i>
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	<i>ведется</i>
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	<i>обеспеч.</i>
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	<i>соотв.</i>
6.12	Ежедневно ведется "Ведомость контроля за рационом питания" (п. 14.9[1])	Медицинский работник	ежедневно	<i>ведется</i>
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	<i>осуществ.</i>
6.14	Проводится дополнительная витаминизация (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Медицинский работник	постоянно при проведении витаминизации	<i>сделана</i>
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.		
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	<i>сделана</i>

	<ul style="list-style-type: none"> 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	обесп.
	- 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])			обесп.
	- обеспечение достаточного количества чистой посуды (п. 10.5 [1])			обесп.
	- наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды (п. 10.5 [1])			маркир.

Действие по результатам проверок: *Проведено контрольное обследование, в котором было выявлено соответствие требованиям в м.ш. Засел нет, приложенное было к режиму соответ. М.ш. № 10.03.2023г*

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 « 07 » апреля 2023 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	выдана
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	выдана
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	выдана
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	соблюд.
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.	соблюд.
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	выдана
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	собств.
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	собств.

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	соемб.
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	соемб.
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	школа
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	соемб.
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	соемб.
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	соемб.
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	соемб.
5.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок (5.18 [1])	Поставщик ИП Векшина А.А./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	соемб.
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	дезинсекция
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	соемб.
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	соемб.
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	соемб.
6.4.	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка (п.6.18 [1])	Бракеражная комиссия	ежедневно	соемб.
6.5.	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка (п.6.19 [1])	Бракеражная комиссия	ежедневно	соемб.
6.6.	Выходы блюд соответствуют приложению 3	школа: Булатова О.В./ медицинский работник Данщина О.Е.	1 раз в месяц	соемб.

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	<i>Исполнено</i>
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	<i>осуществ.</i>
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	<i>ведется</i>
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	<i>обеспеч.</i>
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	<i>отсутств.</i>
6.12	Ежедневно ведется "Ведомость контроля за рационом питания" (п. 14.9[1])	Медицинский работник	ежедневно	<i>ведется</i>
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	<i>осуществ.</i>
6.14	Проводится дополнительная витаминизация (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Медицинский работник	постоянно при проведении витаминизации	<i>требуе.</i>
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.		<i>Исполнено</i>
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	<i>Исполнено</i>

	<ul style="list-style-type: none"> 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])			неполн.
	- 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])			промарк.

Действие по результатам проверок: *проведено контрольное взвешивание, выхлеб блоча соответствует, заявленным в меню. Замен нет, предоставлено блоча к раздаче соответствует на 05.04.2023г*

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 « 19 » мая 2023 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	выполн.
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	выполн.
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	выполн.
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	соблюд.
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.	соблюд.
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	выполн.
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	соблюд.
2.9	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-маркировочными требованиями (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	соблюд.

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 - 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	соеств.
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	соеств.
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	соеств.
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	соеств.
5. Санитарное состояние пищеблока				
5.1.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (п.5.1 [1])	Поставщик ИП Векшина А.А./ /школа: медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	ежедневно	соеств.
5.2.	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения (п.5.14 [1])	Поставщик ИП Векшина А.А./ /школа: медицинский работник Данщина О.Е.	ежедневно	соеств.
5.3.	Соблюдается график проведения генеральных уборок (п.5.18 [1])	Поставщик ИП Векшина А.А./ /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 ИП Векшина А.А./ /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 ИП Векшина А.А./ /школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	соеств.
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	соеств.
6. Рацион питания				
6.2.	Предоставляется двухразовое питание (п.6.8 [1])	школа: Булатова О.В.	1 раз в 10 дней	соеств.
6.3.	Блюда соответствуют утвержденному 10-дневному меню (п.6.22 [1])	школа: Булатова О.В./ медицинский работник Данщина О.Е.	ежедневно	соеств.
6.4.	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка (п.6.18 [1])	Брачеражная комиссия	ежедневно	соеств.
6.5.	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка (п.6.19 [1])	Брачеражная комиссия	ежедневно	соеств.
6.6.	Выходы блюд соответствуют приложению 3	школа: Булатова О.В./ медицинский работник Данщина О.Е.	1 раз в месяц	соеств.

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	<i>Исполняется</i>
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	<i>осуществ.</i>
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	<i>ведется</i>
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	<i>осуществ.</i>
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	<i>соств.</i>
6.12	Ежедневно ведется "Ведомость контроля за рационом питания" (п. 14.9[1])	Медицинский работник	ежедневно	<i>ведется</i>
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	<i>осуществ.</i>
6.14	Проводится дополнительная витаминизация (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Медицинский работник	постоянно при проведении витаминизации	<i>пробасуется</i>
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.		<i>Исполняется</i>
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	<i>Исполняется</i>

	<ul style="list-style-type: none"> 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])			прошер.

Действие по результатам проверок: проведено контрольное взвешивание вилки блюд соответств-но
было выявлено в меню, заявлен кот, приготовленное блюдо к раздаче соответств-но
на 19.05.23 г.

Председатель комиссии:



И.В. Смирнова

Ответственный за организацию питания:

О.В. Булатова