

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

от « 12 » 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 ООО «Май-М»./ 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 ООО «Май-М»./ 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 ООО «Май-М»./ ../ 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 ООО «Май-М»./ 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 ООО «Май-М»./ ../ 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 ООО «Май-М»./ ./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 ООО «Май-М»./ /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 ООО «Май-М»./ ./Медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	<i>соблюдо</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 - столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	Поставщик ООО «Май-М»././школа: Калинина Н.А., Армушевич Е.Р.	1 раз в квартал	<i>исполнено</i>
		Поставщик ООО «Май-М»././школа: Булатова О.В., Армушевич Е.Р.	1 раз в квартал	<i>исполнено</i>
4.1.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время (п.5.9 [1])	Поставщик ООО «Май-М»././ Медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	<i>исполнено</i>
4.4.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (п.5.16 [1])	Поставщик ООО «Май-М»././школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	<i>исполнено</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 ООО «Май-М»././школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	<i>собер.</i>
5. Санитарное состояние пищеблока				
5.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (п.5.1 [1])	Поставщик ООО «Май-М»./ медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	ежедневно	<i>в чистоте</i>
5.2	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения (п.5.14 [1])	Поставщик ООО «Май-М»././медицинский работник Данщина О.Е.	ежедневно	<i>соотв.</i>
5.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок (5.18 [1])	Поставщик Малкова Т.Г././школа: Калинина Н.А.	1 раз в месяц	<i>соблюдо.</i>
5.4.	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации (п.2.2.13 [2]) работы по дезинсекции, дератизации проводятся (п. 5.23 [1])	Поставщик ООО «Май-М»././школа: Булатова О.В., Армушевич Е.В.	1 раз в квартал	<i>заключ.</i>
5.5.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (п.5.21, 5.22 [1])	Поставщик ООО «Май-М»./././школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	<i>промар.</i>
5.6	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды	Поставщик ООО «Май-М»./././школа: Булатова О.В.	1 раз в квартал	<i>чистота</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>соотв.</i>
6.4.	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка (п.6.18 [1])	Бракеражная комиссия	ежедневно	<i>соотв.</i>
6.5.	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка (п.6.19 [1])	Бракеражная комиссия	ежедневно	<i>соотв.</i>
6.6.	Выходы блюд соответствуют приложению 3	школа: Булатова О.В././медицинский работник Данщина О.Е.	1 раз в месяц	<i>соотв.</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>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>осущ.</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>обеспечу</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>осущ.ст.</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 ООО «Май-М»./ школа: Большаков С.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 ООО «Май-М»./ школа: Большаков С.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	<i>обеспечен</i>
	- использование бутилированной воды или питьевых фонтанчиков (п. 10.2 [1])			<i>исполн.</i>
	- обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня (п. 10.3 [1])			<i>обесп.</i>
	- обеспечение достаточного количества чистой посуды (п. 10.5 [1])			<i>обесп.</i>
	- наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды (п. 10.5 [1])			<i>промар.</i>

Действие по результатам проверок: *Требования контрольного буклета выполнены. Выходы в меню соответствуют требованиям в меню. Замечаний, препятствующих выполнению требований к организации питания нет, 12.09.2022*

Председатель комиссии:

Л.В. Смирнова

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 « 17 » октября 2022 г.

И. Кармуз

№ 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 ООО «Май-М»./ 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 ООО «Май-М»./ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц	<i>соств.</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 ООО «Май-М»./ ../ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	<i>соств.</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 ООО «Май-М»./ 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 ООО «Май-М»./ ../ 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 ООО «Май-М»./ /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 ООО «Май-М»./ /Медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	<i>соств.</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>соств.</i>

3.1.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой [1]	Поставщик ООО «Май-М»./ ./Медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	сссстб.
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 ООО «Май-М»././школа: Калинина Н.А., Армушевич Е.Р. Поставщик ООО «Май-М»./ школа: Булатова О.В., Армушевич Е.Р.	1 раз в квартал 1 раз в квартал	сссстб. сссстб.
4.1.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время (п.5.9 [1])	Поставщик ООО «Май-М»././ Медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	сссстб.
4.4.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (п.5.16 [1])	Поставщик ООО «Май-М»./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	сссстб.
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 ООО «Май-М»./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	сссстб.
5. Санитарное состояние пищеблока				
5.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (п.5.1 [1])	Поставщик ООО «Май-М»./ медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	ежедневно	сссстб.
5.2	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения (п.5.14 [1])	Поставщик ООО «Май-М»./ медицинский работник Данщина О.Е	ежедневно	сссстб.
5.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок (5.18 [1])	Поставщик Малкова Т.Г../ школа: Калинина Н.А.	1 раз в месяц	сссстб.
5.4.	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации (п.2.2.13 [2]) работы по дезинсекции, дератизации проводятся (п. 5.23 [1])	Поставщик ООО «Май-М»./ школа: Булатова О.В., Армушевич Е.В.	1 раз в квартал	сссстб.
5.5.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (п.5.21, 5.22 [1])	Поставщик ООО «Май-М»././ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	сссстб.
5.6	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды	Поставщик ООО «Май-М»././ школа: Булатова О.В.	1 раз в квартал	сссстб.
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	сссстб.
6.4.	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка (п.6.18 [1])	Брачеражная комиссия	ежедневно	сссстб.
6.5.	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка (п.6.19 [1])	Брачеражная комиссия	ежедневно	сссстб.
6.6.	Выходы блюд соответствуют приложению 3	школа: Булатова О.В./ медицинский работник Данщина О.Е	1 раз в месяц	сссстб.

6.7.	Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню (п.6.11 [1])	школа: Булатова О.В./ медицинский работник Данщина О.Е	1 раз в месяц	исполн.
6.8	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале (п. 14.4 [1])	школа: Булатова О.В./ медицинский работник Данщина О.Е	1 раз в 2 недели	исполн.
6.9.	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: - выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, - срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2ч, - осуществляется контроль выхода порционных блюд (п.14.6 [1])	бракеражная комиссия	ежедневно	исполн.
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	исполн.
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	исполн.
6.12	Ежедневно ведется "Ведомость контроля за рационом питания" (п. 14.9[1])	Медицинский работник	ежедневно	исполн.
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	исполн.
6.14	Проводится дополнительная витаминизация (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Медицинский работник	постоянно при проведении витаминизации	исполн.
7.1.	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	Поставщик ООО «Май-М»./ школа: Большаков С.В., Булатова О.В.		исполн.
7.2	Имеются акты по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: • микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) - 1 раз в квартал (4 раза в год); • калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд одного приема пищи рецептуре - 1 раз в год; • микробиологические исследования 10 смывов с объектов производственного окружения, рук, спецодежды персонала на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) - 1 раз в год;	Поставщик ООО «Май-М»./ школа: Большаков С.В., Булатова О.В.	в соответствии с программой	исполн.

	<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	<i>обеспеч.</i>
	- использование бутилированной воды или питьевых фонтанчиков (п. 10.2 [1])			<i>использ.</i>
	- обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня (п. 10.3 [1])			<i>сост.</i>
	- обеспечение достаточного количества чистой посуды (п. 10.5 [1])			<i>сост.</i>
	- наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды (п. 10.5 [1])			<i>присут.</i>

Действие по результатам проверок: *Меню соответствует на 17.10.2022 г. записки.*

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 « 23 » 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 ООО «Май-М»./ 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 ООО «Май-М»./ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц	имеются
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 ООО «Май-М»./ ../ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	имеются
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 ООО «Май-М»./ 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 ООО «Май-М»./ ../ 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 ООО «Май-М»./ /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 ООО «Май-М»./ /Медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	соств.
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 потрошена без головы.	Медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	соств.

3.1.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой [1]	Поставщик ООО «Май-М»./ ./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 ООО «Май-М»././школа: Калинина Н.А., Армушевич Е.Р.	1 раз в квартал	имеется
	- столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	Поставщик ООО «Май-М»./ школа: Булатова О.В., Армушевич Е.Р.	1 раз в квартал	имеются
4.1.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время (п.5.9 [1])	Поставщик ООО «Май-М»././ 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 ООО «Май-М»./ 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 ООО «Май-М»./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	соотв.
5. Санитарное состояние пищеблока				
5.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (п.5.1 [1])	Поставщик ООО «Май-М»./ 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 ООО «Май-М»./ медицинский работник Данщина О.Е.	ежедневно	соотв.
5.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок (5.18 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Калинина Н.А.	1 раз в месяц	соблюд.
5.4.	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации (п.2.2.13 [2]) работы по дезинсекции, дератизации проводятся (п. 5.23 [1])	Поставщик ООО «Май-М»./ школа: Булатова О.В., Армушевич Е.В.	1 раз в квартал	запланированы
5.5.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (п.5.21, 5.22 [1])	Поставщик ООО «Май-М»././ 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 ООО «Май-М»././ школа: Булатова О.В.	1 раз в квартал	соотв.
6. Рацион питания				
6.2.	Предоставляется двухразовое питание (п.6.8 [1])	школа: Булатова О.В.		
6.3.	Блюда меню соответствуют примерному 10-дневному меню (п.6.22 [1])	школа: Булатова О.В./ медицинский работник Данщина О.Е.	1 раз в 10 дней	соотв.
6.4.	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка (п.6.18 [1])	Бракеражная комиссия	ежедневно	соотв.
6.5.	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка (п.6.19 [1])	Бракеражная комиссия	ежедневно	соотв.
6.6.	Выходы блюд соответствуют приложению 3	школа: Булатова О.В./ медицинский работник Данщина О.Е.	1 раз в месяц	соотв.

6.7.	Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню (п.6.11 [1])	школа: Булатова О.В./ медицинский работник Данщина О.Е	1 раз в месяц	имеются
6.8	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале (п. 14.4 [1])	школа: Булатова О.В./ медицинский работник Данщина О.Е	1 раз в 2 недели	осуществ.
6.9.	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: - выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, -срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2ч, - осуществляется контроль выхода порционных блюд (п.14.6 [1])	бракеражная комиссия	ежедневно	ведется
6.10.	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов (п.2.10.24)	Медицинский работник	ежедневно	обеспеч.
6.11.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (п.6.31 [1]): карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	Медицинский работник	ежедневно	отсутств.
6.12	Ежедневно ведется "Ведомость контроля за рационом питания" (п. 14.9[1])	Медицинский работник	ежедневно	ведется
6.13	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека) (п. 14.9 [1])	Медицинский работник	1 раз в 10 дней	осуществ.
6.14	Проводится дополнительная витаминизация (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Медицинский работник	постоянно при проведении витаминизации	проводится
7.1.	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	Поставщик ООО «Май-М»./ школа: Большаков С.В., Булатова О.В.		имеются
7.2	Имеются акты по результатам проведения лабораторно – инструментальных исследований: • микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) - 1 раз в квартал (4 раза в год); • калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд одного приема пищи рецептуре - 1 раз в год; • микробиологические исследования 10 смывов с объектов производственного окружения, рук, спецодежды персонала на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) – 1 раз в год;	Поставщик ООО «Май-М»./ школа: Большаков С.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])			обесп.
	- наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды (п. 10.5 [1])			промарк.

Действие по результатам проверок: *Требуется контрольное выявление. Вакансия для соответствующего специалиста в меню. Задания нет, предложенное блюдо к рецептуре соответствует - 05.11.2022г*

Председатель комиссии:

Ответственный за организацию питания:

Члены комиссии:



Д.С. Кулаев

О.В. Булатова

О.Е. Данщина

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

от « 19 » 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 ООО «Май-М»./ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц	<i>ведется</i>
2.2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) (п.6.26 [1])*.	Поставщик ООО «Май-М»./ 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 ООО «Май-М»./ .. / 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 ООО «Май-М»./ 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 ООО «Май-М»./ .. / 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 ООО «Май-М»./ .. / 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 ООО «Май-М»./ .. / Медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	<i>ведется</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>состоит.</i>

3.1.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой [1]	Поставщик ООО «Май-М»./ ./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 ООО «Май-М»././школа: Калинина Н.А., Армушевич Е.Р.	1 раз в квартал	соотв.
	- столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	Поставщик ООО «Май-М»././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 ООО «Май-М»././ 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 ООО «Май-М»././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 ООО «Май-М»././школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	соотв.
5. Санитарное состояние пищеблока				
5.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (п.5.1 [1])	Поставщик ООО «Май-М»./ 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 ООО «Май-М»././ медицинский работник Данщина О.Е.	ежедневно	соотв.
5.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок (5.18 [1])	Поставщик Малкова Т.Г././школа: Калинина Н.А.	1 раз в месяц	соблюд.
5.4.	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации (п.2.2.13 [2]) работы по дезинсекции, дератизации проводятся (п. 5.23 [1])	Поставщик ООО «Май-М»././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 ООО «Май-М»./././школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	промарк.
5.6	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды	Поставщик ООО «Май-М»./././школа: Булатова О.В.	1 раз в квартал	соотв.
6. Рацион питания				
6.2.	Предоставляется двухразовое питание (п.6.8 [1])	школа: Булатова О.В.		
6.3.	Блюда меню соответствуют примерному 10-дневному меню (п.6.22 [1])	школа: Булатова О.В././ медицинский работник Данщина О.Е.	1 раз в 10 дней	соотв.
6.4.	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка (п.6.18 [1])	Бракерская комиссия	ежедневно	соотв.
6.5.	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка (п.6.19 [1])	Бракерская комиссия	ежедневно	соотв.
6.6.	Выходы блюд соответствуют приложению 3	школа: Булатова О.В././ медицинский работник Данщина О.Е.	1 раз в месяц	соотв.

6.7.	Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню (п.6.11 [1])	школа: Булатова О.В./ медицинский работник Данщина О.Е	1 раз в месяц	имеется
6.8	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале (п. 14.4 [1])	школа: Булатова О.В./ медицинский работник Данщина О.Е	1 раз в 2 недели	осуществ.
6.9.	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: - выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, -срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2ч, - осуществляется контроль выхода порционных блюд (п.14.6 [1])	бракеражная комиссия	ежедневно	ведется
6.10.	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов (п.2.10.24)	Медицинский работник	ежедневно	обеспеч.
6.11.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (п.6.31 [1]): карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	Медицинский работник	ежедневно	отсутствуют
6.12	Ежедневно ведется "Ведомость контроля за рационом питания" (п. 14.9[1])	Медицинский работник	ежедневно	ведется
6.13	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека) (п. 14.9 [1])	Медицинский работник	1 раз в 10 дней	осуществ.
6.14	Проводится дополнительная витаминизация (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Медицинский работник	постоянно при проведении витаминизации	проводится
7.1.	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	Поставщик ООО «Май-М»./ школа: Большаков С.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 ООО «Май-М»./ школа: Большаков С.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	
	- использование бутилированной воды или питьевых фонтанчиков (п. 10.2 [1])			обеспеч.
	- обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня (п. 10.3 [1])			использ.
	- обеспечение достаточного количества чистой посуды (п. 10.5 [1])			обеспеч.
	- наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды (п. 10.5 [1])			промаркир.

Действие по результатам проверок: *Проведено контрольное обследование в школе Булатова О.В. с составом комиссии: Булатова О.В., Данщина О.Е., Булатова О.В. Ответственность за выявленные нарушения, зашифр. Предоставлены данные, соответствующие состоянию на 19.01.2023г.*

Председатель комиссии:

Ответственный за организацию питания:

Члены комиссии:



Л.В. Смирнова

О.В. Булатова

О.Е. Данщина

Дан

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

от « 08 » 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 ООО «Май-М»./ 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 ООО «Май-М»./ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц	имеются
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 ООО «Май-М»./ ../ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	имеются
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 ООО «Май-М»./ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц	соблюду
2.5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки (п.2.10.27 [1])	Поставщик ООО «Май-М»./ ../ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц.	соблюду.
2.7	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования Соответствие показаний термометров записям в журнале	Поставщик ООО «Май-М»./ /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 ООО «Май-М»./ /Медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	соств.
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	соств.

3.1.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой [1]	Поставщик ООО «Май-М»./ ./Медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	соотв.
3.4.	Столовая обеспечена (п. 4.7, 4.8 [1]):			
	- фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место	Поставщик ООО «Май-М»././школа: Калинина Н.А., Армушевич Е.Р.	1 раз в квартал	соотв.
	- столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	Поставщик ООО «Май-М»././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 ООО «Май-М»././ 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 ООО «Май-М»././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 ООО «Май-М»././школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	промарк.
5. Санитарное состояние пищеблока				
5.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (п.5.1 [1])	Поставщик ООО «Май-М»./ 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 ООО «Май-М»././ медицинский работник Данщина О.Е.	ежедневно	соотв.
5.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок (5.18 [1])	Поставщик Малкова Т.Г././школа: Калинина Н.А.	1 раз в месяц	соблюд.
5.4.	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации (п.2.2.13 [2]) работы по дезинсекции, дератизации проводятся (п. 5.23 [1])	Поставщик ООО «Май-М»././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 ООО «Май-М»./././школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	промарк.
5.6	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды	Поставщик ООО «Май-М»./././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	обеспечив.
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	отсутств.
6.12	Ежедневно ведется "Ведомость контроля за рационом питания" (п. 14.9[1])	Медицинский работник	ежедневно	ведется
6.13	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека) (п. 14.9 [1])	Медицинский работник	1 раз в 10 дней	осуществ.
6.14	Проводится дополнительная витаминизация (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Медицинский работник	постоянно при проведении витаминизации	провед.
7.1.	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	Поставщик ООО «Май-М»./ школа: Большаков С.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 ООО «Май-М»./ школа: Большаков С.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])			обеспечен
	- обеспечение достаточного количества чистой посуды (п. 10.5 [1])			обеспечен
	- наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды (п. 10.5 [1])			промарк.

Действие по результатам проверок: Проверка контрольного взвешивание, выход соответствует меню, задовленими в меню, зашел кот, предложенная меню к раздаче соответствует меню на 08.02.2023г.

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 « 14 » марта 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 ООО «Май-М»./ 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 ООО «Май-М»./ 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 ООО «Май-М»./ ./ 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 ООО «Май-М»./ 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 ООО «Май-М»./ ./ 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 ООО «Май-М»./ ./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 ООО «Май-М»./ /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 ООО «Май-М»./ ./Медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	соблю
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 ООО «Май-М»././школа: Калинина Н.А., Армушевич Е.Р.	1 раз в квартал	состб.
4.1.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время (п.5.9 [1])	Поставщик ООО «Май-М»././школа: Булатова О.В., Армушевич Е.Р.	1 раз в квартал	состб.
4.4.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (п.5.16 [1])	Поставщик ООО «Май-М»././школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	состб.
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 ООО «Май-М»././школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	состб.
5. Санитарное состояние пищеблока				
5.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (п.5.1 [1])	Поставщик ООО «Май-М»./ медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	ежедневно	состб.
5.2	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения (п.5.14 [1])	Поставщик ООО «Май-М»./ медицинский работник Данщина О.Е.	ежедневно	состб.
5.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок (5.18 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Калинина Н.А.	1 раз в месяц	соблю.
5.4.	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации (п.2.2.13 [2]) работы по дезинсекции, дератизации проводятся (п. 5.23 [1])	Поставщик ООО «Май-М»./ школа: Булатова О.В., Армушевич Е.В.	1 раз в квартал	замощен
5.5.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (п.5.21, 5.22 [1])	Поставщик ООО «Май-М»././ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	состб.
5.6	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды	Поставщик ООО «Май-М»././ школа: Булатова О.В.	1 раз в квартал	состб.
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	состб.
6.4.	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка (п.6.18 [1])	Бракеражная комиссия	ежедневно	состб.
6.5.	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка (п.6.19 [1])	Бракеражная комиссия	ежедневно	состб.
6.6.	Выходы блюд соответствуют приложению 3	школа: Булатова О.В./ медицинский работник Данщина О.Е.	1 раз в месяц	состб.

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>исполн</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>исполн</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, непакетированные 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>соотв.</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>исполн.</i>
6.14	Проводится дополнительная витаминизация (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Медицинский работник	постоянно при проведении витаминизации	<i>пробу,</i>
7.1.	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	Поставщик ООО «Май-М»./ школа: Большаков С.В., Булатова О.В.		<i>исполн</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 ООО «Май-М»./ школа: Большаков С.В., Булатова О.В.	в соответствии с программой	<i>исполн</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])			необеспеч.
	- 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, в школу булатова соответствует заданным нормам, замедлен нет, предложенные к раздаче блюда соответствуют меню на 14.03.2023г.*

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 « 03 » сентября 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 ООО «Май-М»./ 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])*.	Поставщик ООО «Май-М»./ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц	имеются
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 ООО «Май-М»./ ../ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	имеются
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 ООО «Май-М»./ 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 ООО «Май-М»./ ../ 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 ООО «Май-М»./ ../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 ООО «Май-М»./ ../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 ООО «Май-М»./ ./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 ООО «Май-М»././школа: Калинина Н.А., Армушевич Е.Р. Поставщик ООО «Май-М»././школа: Булатова О.В., Армушевич Е.Р.	1 раз в квартал 1 раз в квартал	обесп. соотв.
4.1.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время (п.5.9 [1])	Поставщик ООО «Май-М»./././ Медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	соотв.
4.4.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (п.5.16 [1])	Поставщик ООО «Май-М»././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 ООО «Май-М»././школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	промаркир.
5. Санитарное состояние пищеблока				
5.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (п.5.1 [1])	Поставщик ООО «Май-М»./ 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 ООО «Май-М»././ медицинский работник Данщина О.Е.	ежедневно	обработ.
5.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок (5.18 [1])	Поставщик Малкова Т.Г././школа: Калинина Н.А.	1 раз в месяц	соблюд.
5.4.	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации (п.2.2.13 [2]) работы по дезинсекции, дератизации проводятся (п. 5.23 [1])	Поставщик ООО «Май-М»././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 ООО «Май-М»./././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 ООО «Май-М»./././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])	Бракерая комиссия	ежедневно	соотв.
6.5.	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка (п.6.19 [1])	Бракерая 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	имеется
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	осуществл. ведется
6.10.	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов (п.2.10.24)	Медицинский работник	ежедневно	соств
6.11.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (п.6.31 [1]): карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	Медицинский работник	ежедневно	ведется
6.12	Ежедневно ведется "Ведомость контроля за рационом питания" (п. 14.9[1])	Медицинский работник	ежедневно	осуществл.
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	пробег.
6.14	Проводится дополнительная витаминизация (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Медицинский работник	постоянно при проведении витаминизации	пробег.
7.1.	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	Поставщик ООО «Май-М»./ школа: Большаков С.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 ООО «Май-М»./ школа: Большаков С.В., Булатова О.В.	в соответствии с программой	имеется

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	имеется
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	осуществл. ведется
6.10.	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов (п.2.10.24)	Медицинский работник	ежедневно	соств
6.11.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (п.6.31 [1]): карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	Медицинский работник	ежедневно	ведется
6.12	Ежедневно ведется "Ведомость контроля за рационом питания" (п. 14.9[1])	Медицинский работник	ежедневно	осуществл.
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	пробег.
6.14	Проводится дополнительная витаминизация (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Медицинский работник	постоянно при проведении витаминизации	пробег.
7.1.	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	Поставщик ООО «Май-М»./ школа: Большаков С.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 ООО «Май-М»./ школа: Большаков С.В., Булатова О.В.	в соответствии с программой	имеется

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

от « 15 » 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 ООО «Май-М»./ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц	<i>выдается</i>
2.2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) (п.6.26 [1])*.	Поставщик ООО «Май-М»./ 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 ООО «Май-М»./ ./ 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 ООО «Май-М»./ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц	<i>соблюдаются</i>
2.5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки (п.2.10.27 [1])	Поставщик ООО «Май-М»./ ./ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц.	<i>соблюдаются</i>
2.7	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования Соответствие показаний термометров записям в журнале	Поставщик ООО «Май-М»./ ./Медицинский работник	1 раз в месяц	<i>выдается</i>
2.8	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола (п.2.10.27 [1]) при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки	Поставщик ООО «Май-М»./ /Медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	<i>есть.</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>есть.</i>

3.1.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой [1]	Поставщик ООО «Май-М»./ ./Медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	использ.
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 ООО «Май-М»././школа: Калинина Н.А., Армушевич Е.Р. Поставщик ООО «Май-М»./ школа: Булатова О.В., Армушевич Е.Р.	1 раз в квартал	состб
4.1.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время (п.5.9 [1])	Поставщик ООО «Май-М»././ Медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	состб.
4.4.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (п.5.16 [1])	Поставщик ООО «Май-М»./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	состб.
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 ООО «Май-М»./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	состб.
5. Санитарное состояние пищеблока				
5.1.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (п.5.1 [1])	Поставщик ООО «Май-М»./ медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	ежедневно	состб.
5.2.	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения (п.5.14 [1])	Поставщик ООО «Май-М»./ медицинский работник Данщина О.Е.	ежедневно	состб.
5.3.	Соблюдается график проведения генеральных уборок (5.18 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Калинина Н.А.	1 раз в месяц	соблюд.
5.4.	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации (п.2.2.13 [2]) работы по дезинсекции, дератизации проводятся (п. 5.23 [1])	Поставщик ООО «Май-М»./ 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 ООО «Май-М»././ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	состб.
5.6.	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды	Поставщик ООО «Май-М»././ школа: Булатова О.В.	1 раз в квартал	состб.
6. Рацион питания				
6.2.	Предоставляется двухразовое питание (п.6.8 [1])	школа: Булатова О.В.	1 раз в 10 дней	состб.
6.3.	Блюда меню соответствуют примерно 10 дневному меню (п.6.22 [1])	школа: Булатова О.В./ медицинский работник Данщина О.Е.	ежедневно	состб.
6.4.	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка (п.6.18 [1])	Брачерая комиссия	ежедневно	состб.
6.5.	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка (п.6.19 [1])	Брачерая комиссия	ежедневно	состб.
6.6.	Выходы блюд соответствуют приложению 3	школа: Булатова О.В./ медицинский работник Данщина О.Е.	1 раз в месяц	состб.

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>отсут.</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 ООО «Май-М»./ школа: Большаков С.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, выход 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 ООО «Май-М»./ школа: Большаков С.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	
	- использование бутилированной воды или питьевых фонтанчиков (п. 10.2 [1])			обеспеч.
	- обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня (п. 10.3 [1])			использу.
	- 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: *Меню соответствует на 15.05.2023 г, замечаний, при себе нет, все соответствует.*

Председатель комиссии:



Л.В. Смирнова

Ответственный за организацию питания:

О.В. Булатова

Члены комиссии: