

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

от « 08 » сентября 2023 г.

№ п/п	Позиции	Контролирующее лицо	Кратность проверки	Результаты проверки
<b>2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья</b>				
2.1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья [1]	Поставщик Малкова Т.Г./ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц	Исполнено
2.2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) (п.6.26 [1])* . Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов	Поставщик Малкова Т.Г./ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц	Исполнено
2.3	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах.	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	Исполнено
2.4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (п.8.29 [1]): наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	Поставщик Малкова Т.Г./ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц	соблюдены сроки реализации.
2.5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки (п.2.10.27 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц.	соблюдены.
2.7	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования Соответствие показаний термометров записям в журнале	Поставщик Малкова Т.Г./ Медицинский работник	1 раз в месяц	соответ.
2.8	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола (п.2.10.27 [1]) при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки	Поставщик Малкова Т.Г./ Медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	соответ.
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	Исполнено

3.1.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой [1]	Поставщик Малкова Т.Г./Медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	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 Малкова Т.Г./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 Малкова Т.Г./ Медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	имеются
4.4.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (п.5.16 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	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.
<b>5. Санитарное состояние пищеблока</b>				
5.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (п.5.1 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	ежедневно	соств.
5.2	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения (п.5.14 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ медицинский работник Данщина О.Е.	ежедневно	соств.
5.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок (5.18 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	соблюд.
5.4.	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации (п.2.2.13 [2]) работы по дезинсекции, дератизации проводятся (п. 5.23 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В., Армушевич Е.В.	1 раз в квартал	заключен
5.5.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (п.5.21, 5.22 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	промаркир.
5.6	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в квартал	соств.
<b>6. Рацион питания</b>				
6.2.	Предоставляется двухразовое питание (п.6.8 [1])	школа: Булатова О.В.		соств.
6.3.	Блюда меню соответствуют примерному 10-дневному меню (п.6.22 [1])	школа: Булатова О.В./ медицинский работник Данщина О.Е.	1 раз в 10 дней	соств.
6.4.	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка (п.6.18 [1])	Бракеражная комиссия	ежедневно	соств.
6.5.	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка (п.6.19 [1])	Бракеражная комиссия	ежедневно	соств.
6.6.	Выходы блюд соответствуют приложению 3	школа: Калинина Н.А./ медицинский работник Данщина О.Е.	1 раз в месяц	соств.

6.7.	Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню (п.6.11 [1])	школа: Булатова О.В./ медицинский работник Данщина О.Е	1 раз в месяц	<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>состб.</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>состб.</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 Малкова Т.Г./ 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"> <li>исследование 10 смывов с оборудования рук, спецодежды персонала, сырых пищевых продуктов на наличие яиц гельминтов – 1 раз в год;</li> <li>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])</li> </ul>			
<b>8. Обеспечение питьевого режима</b>				
8.1	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями (гл. X [1]):	школа: Булатова О.В./ медицинский работник Данщина О.Е	ежедневно	соотв.
	- 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])			промар.

Действие по результатам проверок: Меню соответствует 10-му, замечет. Питание осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Санитарно-гигиенические нормы выполняются, меню соответствует установленным требованиям питания. Вес блюд соответствует заявленному в меню.

Председатель комиссии:



Л.В. Смирнова

Ответственный за организацию питания:

О.В. Булатова

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

от « 19 » октября 2023 г.

№ п/п	Позиции	Контролирующее лицо	Кратность проверки	Результаты проверок
<b>2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья</b>				
2.1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья [1]	Поставщик Малкова Т.Г./ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц	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 Малкова Т.Г./ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц	соотв.
2.3	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах.	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	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 Малкова Т.Г./ 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 Малкова Т.Г./ 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 Малкова Т.Г./ 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 Малкова Т.Г./ 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 Малкова Т.Г./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 Малкова Т.Г./школа: Булатова О.В., Армушевич Е.Р.	1 раз в квартал	соотв.
	- столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В., Армушевич Е.Р.	1 раз в квартал	соотв.
4.1.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время (п.5.9 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ Медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	имеются
4.4.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (п.5.16 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	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	соотв.
<b>5. Санитарное состояние пищеблока</b>				
5.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (п.5.1 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	ежедневно	соотв.
5.2	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения (п.5.14 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ медицинский работник Данщина О.Е	ежедневно	соотв.
5.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок (5.18 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	соотв.
5.4.	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации (п.2.2.13 [2]) работы по дезинсекции, дератизации проводятся (п. 5.23 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В., Армушевич Е.В.	1 раз в квартал	заключен
5.5.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (п.5.21, 5.22 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	маркир.
5.6	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в квартал	соотв.
<b>6. Рацион питания</b>				
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: Калинина Н.А./ медицинский работник Данщина О.Е	1 раз в месяц	соотв.

6.7.	Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню (п.6.11 [1])	школа: Булатова О.В./ медицинский работник Данцина 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 Данцина О.Е	1 раз в 2 недели	осуществ.
6.9.	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: - выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, -срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2ч, - осуществляется контроль выхода порционных блюд (п.14.6 [1])	бракеражная комиссия	ежедневно	ведется
6.10.	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов (п.2.10.24)	Медицинский работник	ежедневно	сост.
6.11.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (п.6.31 [1]): карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	Медицинский работник	ежедневно	сост.
6.12	Ежедневно ведется "Ведомость контроля за рационом питания" (п. 14.9[1])	Медицинский работник	ежедневно	ведется
6.13	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека) (п. 14.9 [1])	Медицинский работник	1 раз в 10 дней	осуществ.
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 Малкова Т.Г./ школа: Смирнова Л.В , Булатова О.В.		имеются
7.2	Имеются акты по результатам проведения лабораторно – инструментальных исследований: • микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) - 1 раз в квартал (4 раза в год); • калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд одного приема пищи рецептуре - 1 раз в год; • микробиологические исследования 10 смывов с объектов производственного окружения, рук, спецодежды персонала на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) – 1 раз в год;	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Смирнова Л.В., Булатова О.В.	в соответствии с программой	имеются

	<ul style="list-style-type: none"> <li>исследование 10 смывов с оборудования рук, спецодежды персонала, сырых пищевых продуктов на наличие яиц гельминтов – 1 раз в год;</li> <li>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])</li> </ul>			
<b>8. Обеспечение питьевого режима</b>				
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])			обесп.
	- 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])			промар.

Действие по результатам проверок: *Требуется контрольное взвешивание вышедшей бланки соответствия быть заявленным в меню. Заявлен кот, прицепленный бланка к разделу ответственности. 15.10.2023г. Санитарно-гигиенические нормы при составлении меню соответствует нормам требованиям.*

Председатель комиссии:

Л.В. Смирнова

Ответственный за организацию питания:

О.В. Булатова





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

от « 15 » ноября 2023 г.

№ п/п	Позиции	Контролирующее лицо	Кратность проверки	Результаты проверок
<b>2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья</b>				
2.1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья [1]	Поставщик Малкова Т.Г./ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц	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 Малкова Т.Г./ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц	соств.
2.3	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах.	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	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 Малкова Т.Г./ 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 Малкова Т.Г./ 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 Малкова Т.Г./ 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 Малкова Т.Г./ 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 Малкова Т.Г./Медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	соблюду
3.4.	Столовая обеспечена (п. 4.7, 4.8 [1]):			соотв.
	- фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место	Поставщик Малкова Т.Г./школа: Булатова О.В., Армушевич Е.Р.	1 раз в квартал	соотв.
	- столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В., Армушевич Е.Р.	1 раз в квартал	соотв.
4.1.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время (п.5.9 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ Медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	инструкция
4.4.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (п.5.16 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	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	соотв.
<b>5. Санитарное состояние пищеблока</b>				
5.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (п.5.1 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	ежедневно	соотв.
5.2	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения (п.5.14 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ медицинский работник Данщина О.Е	ежедневно	соотв.
5.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок (5.18 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	соблюду.
5.4.	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации (п.2.2.13 [2]) работы по дезинсекции, дератизации проводятся (п. 5.23 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В., Армушевич Е.В.	1 раз в квартал	заказан
5.5.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (п.5.21, 5.22 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	соотв.
5.6	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в квартал	соотв.
<b>6. Рацион питания</b>				
6.2.	Предоставляется двухразовое питание (п.6.8 [1])	школа: Булатова О.В.		соотв.
6.3.	Блюда меню соответствуют примерному 10-дневному меню (п.6.22 [1])	школа: Булатова О.В./ медицинский работник Данщина О.Е	1 раз в 10 дней	соотв.
6.4.	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка (п.6.18 [1])	Бракеражная комиссия	ежедневно	соотв.
6.5.	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка (п.6.19 [1])	Бракеражная комиссия	ежедневно	соотв.
6.6.	Выходы блюд соответствуют приложению 3	школа: Калинина Н.А./ медицинский работник Данщина О.Е	1 раз в месяц	соотв.

6.7.	Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню (п.6.11 [1])	школа: Булатова О.В./ медицинский работник Данщина О.Е	1 раз в месяц	<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, непакетированные 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 Малкова Т.Г./ 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"> <li>исследование 10 смывов с оборудования рук, спецодежды персонала, сырых пищевых продуктов на наличие яиц гельминтов – 1 раз в год;</li> <li>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])</li> </ul>			
<b>8. Обеспечение питьевого режима</b>				
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])			исполн.
	- 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])			

Действие по результатам проверок: *Мною соответствует 10-му критерию Санитарно-гигиенические нормы приготовления пищи соблюдаются. Тащущая питается в соответствии установленной графиком.*

Председатель комиссии:

Л.В. Смирнова

Ответственный за организацию питания:

О.В. Булатова



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

от « 01 » декабря 2023 г.

№ п/п	Позиции	Контролирующее лицо	Кратность проверки	Результаты проверок
<b>2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья</b>				
2.1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья [1]	Поставщик Малкова Т.Г./ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц	<i>ведется</i>
2.2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) (п.6.26 [1])*.	Поставщик Малкова Т.Г./ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц	<i>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 Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	<i>имеются</i>
2.4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (п.8.29 [1]): наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	Поставщик Малкова Т.Г./ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц	<i>соблюд.</i>
2.5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки (п.2.10.27 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц.	<i>соблюд.</i>
2.7	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования Соответствие показаний термометров записям в журнале	Поставщик Малкова Т.Г./ Медицинский работник	1 раз в месяц	<i>ведется</i>
2.8	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола (п.2.10.27 [1]) при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки	Поставщик Малкова Т.Г./ Медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	<i>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 Малкова Т.Г./Медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	соблюд.
3.4.	Столовая обеспечена (п. 4.7, 4.8 [1]):			есть.
	- фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место	Поставщик Малкова Т.Г./школа: Булатова О.В., Армушевич Е.Р.	1 раз в квартал	соотв.
	- столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В., Армушевич Е.Р.	1 раз в квартал	соотв.
4.1.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время (п.5.9 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ Медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	инструкции
4.4.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (п.5.16 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	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	соотв.
<b>5. Санитарное состояние пищеблока</b>				
5.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (п.5.1 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	ежедневно	соотв.
5.2	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения (п.5.14 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ медицинский работник Данщина О.Е	ежедневно	соотв.
5.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок (5.18 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	соблюд.
5.4.	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации (п.2.2.13 [2]) работы по дезинсекции, дератизации проводятся (п. 5.23 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В., Армушевич Е.В.	1 раз в квартал	договор.
5.5.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (п.5.21, 5.22 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	маркир.
5.6	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в квартал	соотв.
<b>6. Рацион питания</b>				
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: Калинина Н.А./ медицинский работник Данщина О.Е	1 раз в месяц	соотв.

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

	<ul style="list-style-type: none"> <li>исследование 10 смывов с оборудования рук, спецодежды персонала, сырых пищевых продуктов на наличие яиц гельминтов – 1 раз в год;</li> <li>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])</li> </ul>			
<b>8. Обеспечение питьевого режима</b>				
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])			

Действие по результатам проверок: Меню соответствует 10-му, заменит Учащиеся родители, в соответствии с заданием. Санитарно-гигиенические нормы приемы пищи меню соответствуют с требованиями.

Председатель комиссии:



Л.В. Смирнова

Ответственный за организацию питания:

О.В. Булатова



И.В.

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

от « 15 » января 2024 г.

№ п/п	Позиции	Контролирующее лицо	Кратность проверки	Результаты проверок
<b>2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья</b>				
2.1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья [1]	Поставщик Малкова Т.Г./ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц	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 Малкова Т.Г../ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц	соотв.
2.3	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах.	Поставщик Малкова Т.Г../ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	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 Малкова Т.Г../ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц	соотв.
2.5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки (п.2.10.27 [1])	Поставщик Малкова Т.Г../ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц.	соотв.
2.7	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования Соответствие показаний термометров записям в журнале	Поставщик Малкова Т.Г./Медицинский работник	1 раз в месяц	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 Малкова Т.Г./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 Малкова Т.Г./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 Малкова Т.Г./школа: Булатова О.В., Армушевич Е.Р.	1 раз в квартал	еесств.
	- столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В., Армушевич Е.Р.	1 раз в квартал	еесств.
4.1.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время (п.5.9 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ Медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	инструкт.
4.4.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (п.5.16 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	еесств.
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	еесств.
<b>5. Санитарное состояние пищеблока</b>				
5.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (п.5.1 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	ежедневно	еесств.
5.2	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения (п.5.14 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ медицинский работник Данщина О.Е.	ежедневно	еесств.
5.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок (5.18 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	соблюд.
5.4.	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации (п.2.2.13 [2]) работы по дезинсекции, дератизации проводятся (п. 5.23 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В., Армушевич Е.В.	1 раз в квартал	заключен
5.5.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (п.5.21, 5.22 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	еесств.
5.6	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в квартал	еесств.
<b>6. Рацион питания</b>				
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	еесств.
6.4.	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка (п.6.18 [1])	Брачеражная комиссия	ежедневно	еесств.
6.5.	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка (п.6.19 [1])	Брачеражная комиссия	ежедневно	еесств.
6.6.	Выходы блюд соответствуют приложению 3	школа: Калинина Н.А./ медицинский работник Данщина О.Е.	1 раз в месяц	еесств.

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>отсут. запр. продук.</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 Малкова Т.Г./ 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 (БГ КП) – 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"> <li>исследование 10 смывов с оборудования рук, спецодежды персонала, сырых пищевых продуктов на наличие яиц гельминтов – 1 раз в год;</li> <li>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])</li> </ul>			
<b>8. Обеспечение питьевого режима</b>				
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])			присутст.

Действие по результатам проверок: *Меню соответствует 10-му, замечет. Указанная информация в соответствии с требованиями Санитарно-гигиенические нормы приложенный бланк соответствует с требованиями.*

Председатель комиссии:

Л.В. Смирнова

Ответственный за организацию питания:

О.В. Булатова



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

И к.

от « 08 » февраля 2024 г.

№ п/п	Позиции	Контролирующее лицо	Кратность проверки	Результаты проверок
<b>2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья</b>				
2.1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья [1]	Поставщик Малкова Т.Г./ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц	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 Малкова Т.Г./ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц	имеется декларация
2.3	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах.	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	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 Малкова Т.Г./ 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 Малкова Т.Г./ 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 Малкова Т.Г./ 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 Малкова Т.Г./ 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 Малкова Т.Г./Медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	соблю.
3.4.	Столовая обеспечена (п. 4.7, 4.8 [1]):			
	- фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место	Поставщик Малкова Т.Г./школа: Булатова О.В., Армушевич Е.Р.	1 раз в квартал	сост.
	- столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В., Армушевич Е.Р.	1 раз в квартал	сост.
4.1.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время (п.5.9 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ Медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	инструкция
4.4.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (п.5.16 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	сост.
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	примар
<b>5. Санитарное состояние пищеблока</b>				
5.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (п.5.1 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	ежедневно	сост.
5.2	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения (п.5.14 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ медицинский работник Данщина О.Е	ежедневно	сост.
5.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок (5.18 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	соблю.
5.4.	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации (п.2.2.13 [2]) работы по дезинсекции, дератизации проводятся (п. 5.23 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В., Армушевич Е.В.	1 раз в квартал	заключен
5.5.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (п.5.21, 5.22 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	примар
5.6	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в квартал	сост.
<b>6. Рацион питания</b>				
6.2.	Предоставляется двухразовое питание (п.6.8 [1])	школа: Булатова О.В.		сост.
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	сост.
6.4.	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка (п.6.18 [1])	Бракеражная комиссия	ежедневно	сост.
6.5.	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка (п.6.19 [1])	Бракеражная комиссия	ежедневно	сост.
6.6.	Выходы блюд соответствуют приложению 3	школа: Калинина Н.А./ медицинский работник Данщина О.Е	1 раз в месяц	сост.

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	есть.
6.11.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (п.6.3 [1]): карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	Медицинский работник	ежедневно	отсут. запрещ. прр
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	пробу.
7.1.	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Смирнова Л.В., Булатова О.В.		имеется
7.2	Имеются акты по результатам проведения лабораторно – инструментальных исследований: • микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) - 1 раз в квартал (4 раза в год); • калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд одного приема пищи рецептуре - 1 раз в год; • микробиологические исследования 10 смывов с объектов производственного окружения, рук, спецодежды персонала на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) – 1 раз в год;	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Смирнова Л.В., Булатова О.В.	в соответствии с программой	имеется

	<ul style="list-style-type: none"> <li>исследование 10 смывов с оборудования рук, спецодежды персонала, сырых пищевых продуктов на наличие яиц гельминтов – 1 раз в год;</li> <li>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])</li> </ul>			
<b>8. Обеспечение питьевого режима</b>				
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])			
	- обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня (п. 10.3 [1])			
	- обеспечение достаточного количества чистой посуды (п. 10.5 [1])			
	- наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды (п. 10.5 [1])			

Действие по результатам проверок: *Меню соответствует 10-му замечанию. Учащиеся питаются в соответствии с графиком. Санитарно-гигиенические нормы приемы пищи соблюдены.*

Председатель комиссии:



Л.В. Смирнова

Ответственный за организацию питания:

О.В. Булатова



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

от « 14 » Мая 2024 г

№ п/п	Позиции	Контролирующее лицо	Кратность проверки	Результаты проверок
<b>2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья</b>				
2.1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья [1]	Поставщик Малкова Т.Г./ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц	<i>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 Малкова Т.Г./ 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 Малкова Т.Г./ 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 Малкова Т.Г./ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц	<i>соблюд.</i>
2.5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки (п.2.10.27 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц.	<i>соблюд.</i>
2.7	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования Соответствие показаний термометров записям в журнале	Поставщик Малкова Т.Г./ Медицинский работник	1 раз в месяц	<i>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 Малкова Т.Г./ 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 Малкова Т.Г./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 Малкова Т.Г./школа: Булатова О.В., Армушевич Е.Р.	1 раз в квартал	соотв.
	- столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	Поставщик Малкова Т.Г./школа: Булатова О.В., Армушевич Е.Р.	1 раз в квартал	соотв.
4.1.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время (п.5.9 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ Медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	соотв.
4.4.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (п.5.16 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	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	промарк.
<b>5. Санитарное состояние пищеблока</b>				
5.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (п.5.1 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	ежедневно	соотв.
5.2	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения (п.5.14 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ медицинский работник Данщина О.Е.	ежедневно	соотв.
5.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок (5.18 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	соблюд.
5.4.	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации (п.2.2.13 [2]) работы по дезинсекции, дератизации проводятся (п. 5.23 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В., Армушевич Е.В.	1 раз в квартал	зат.
5.5.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (п.5.21, 5.22 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	промарк.
5.6	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в квартал	соотв.
<b>6. Рацион питания</b>				
6.2.	Предоставляется двухразовое питание (п.6.8 [1])	школа: Булатова О.В.	1 раз в 10 дней	соотв.
6.3.	Блюда меню соответствуют примерному 10-дневному меню (п.6.22 [1])	школа: Булатова О.В./ медицинский работник Данщина О.Е.	ежедневно	соотв.
6.4.	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка (п.6.18 [1])	Бракерская комиссия	ежедневно	
6.5.	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка (п.6.19 [1])	Бракерская комиссия		
6.6.	Выходы блюд соответствуют приложению 3	школа: Калинина Н.А./ медицинский работник Данщина О.Е.	1 раз в месяц	

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>отсутств. запр. пишу</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>пробу.</i>
7.1.	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	Поставщик Малкова Т.Г./ 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"> <li>исследование 10 смывов с оборудования рук, спецодежды персонала, сырых пищевых продуктов на наличие яиц гельминтов – 1 раз в год;</li> <li>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])</li> </ul>			
<b>8. Обеспечение питьевого режима</b>				
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])			неотв.
	- 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])			провер.

Действие по результатам проверок: *Мною соответствует 10-му, заменит Питание обслужив-  
ляется с соответствием требованиям Санитарно-гигиенические нормы, соответствуют  
с установленным графиком Санитарно-гигиенические нормы, соответствуют  
с требованиями*

Председатель комиссии:



Л.В. Смирнова

Ответственный за организацию питания:

О.В. Булатова

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

от « 04 » апреля 2024 г.

№ п/п	Позиции	Контролирующее лицо	Кратность проверки	Результаты проверок
<b>2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья</b>				
2.1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья [1]	Поставщик Малкова Т.Г./ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц	<i>ведется</i>
2.2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) (п.6.26 [1])*.	Поставщик Малкова Т.Г./ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц	<i>исполняется</i>
2.3	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах.	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	<i>исполняется</i>
2.4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (п.8.29 [1]): наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	Поставщик Малкова Т.Г./ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц	<i>соблюд.</i>
2.5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки (п.2.10.27 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц.	<i>соблюд.</i>
2.7	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования Соответствие показаний термометров записям в журнале	Поставщик Малкова Т.Г./ Медицинский работник	1 раз в месяц	<i>ведется</i>
2.8	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола (п.2.10.27 [1]) при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки	Поставщик Малкова Т.Г./ Медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	<i>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 Малкова Т.Г./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 Малкова Т.Г./школа: Булатова О.В., Армушевич Е.Р.	1 раз в квартал	соблюд.
4.1.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время (п.5.9 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ Медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	соблюд.
4.4.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (п.5.16 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	соблюд.
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	процар
<b>5. Санитарное состояние пищеблока</b>				
5.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (п.5.1 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	ежедневно	соблюд.
5.2	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения (п.5.14 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ медицинский работник Данщина О.Е	ежедневно	соблюд.
5.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок (5.18 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	соблюд.-с
5.4.	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации (п.2.2.13 [2]) работы по дезинсекции, дератизации проводятся (п. 5.23 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В., Армушевич Е.В.	1 раз в квартал	заключен
5.5.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (п.5.21, 5.22 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	соблюд.
5.6	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в квартал	соблюд.
<b>6. Рацион питания</b>				
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	соблюд.
6.4.	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка (п.6.18 [1])	Бракерая комиссия	ежедневно	соблюд.
6.5.	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка (п.6.19 [1])	Бракерая комиссия	ежедневно	соблюд.
6.6.	Выходы блюд соответствуют приложению 3	школа: Калинина Н.А./ медицинский работник Данщина О.Е	1 раз в месяц	соблюд.

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>исполнен</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>бракераж. 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>исполн.</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 Малкова Т.Г./ школа: Смирнова Л.В , Булатова О.В.		<i>исполнен</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>исполнен</i>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>исследование 10 смывов с оборудования рук, спецодежды персонала, сырых пищевых продуктов на наличие яиц гельминтов – 1 раз в год;</li> <li>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])</li> </ul>			
<b>8. Обеспечение питьевого режима</b>				
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])			присут.

Действие по результатам проверок: Меню соответствует 10-му, за исключением Титрине осуществляется с нормативными требованиями. Указанные требования в соответствии с установленным графиком санитарно-эпидемиологическим нормам, соответствуют с требованиями.

Председатель комиссии:

Л.В. Смирнова

Ответственный за организацию питания:

О.В. Булатова





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

от « 07 » мая 2024 г.

№ п/п	Позиции	Контролирующее лицо	Кратность проверки	Результаты проверок
<b>2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья</b>				
2.1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья [1]	Поставщик Малкова Т.Г./ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц	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 Малкова Т.Г./ 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 Малкова Т.Г./ 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 Малкова Т.Г./ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц	соблюд-ся
2.5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки (п.2.10.27 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц.	соблюд-ся
2.7	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования Соответствие показаний термометров записям в журнале	Поставщик Малкова Т.Г./ Медицинский работник	1 раз в месяц	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 Малкова Т.Г./ 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 Малкова Т.Г./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 Малкова Т.Г./школа: Булатова О.В., Армушевич Е.Р.	1 раз в квартал	соотв.
4.1.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время (п.5.9 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./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 Малкова Т.Г./школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	инструкция
4.5.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3. (п.5.20 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	промарк.
<b>5. Санитарное состояние пищеблока</b>				
5.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (п.5.1 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	ежедневно	соотв.
5.2	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения (п.5.14 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ медицинский работник Данщина О.Е.	ежедневно	соотв.
5.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок (5.18 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	соблюд.
5.4.	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации (п.2.2.13 [2]) работы по дезинсекции, дератизации проводятся (п. 5.23 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В., Армушевич Е.В.	1 раз в квартал	заключ.
5.5.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (п.5.21, 5.22 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	промарк.
5.6	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды	Поставщик Малкова Т.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в квартал	соотв.
<b>6. Рацион питания</b>				
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: Калинина Н.А./ медицинский работник Данщина О.Е.	1 раз в месяц	соотв.

6.7.	Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню (п.6.11 [1])	школа: Булатова О.В./ медицинский работник Данщина О.Е	1 раз в месяц	<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, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	Медицинский работник	ежедневно	<i>отсутст.</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>проб.</i>
7.1.	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	Поставщик Малкова Т.Г./ 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"> <li>исследование 10 смывов с оборудования рук, спецодежды персонала, сырых пищевых продуктов на наличие яиц гельминтов – 1 раз в год;</li> <li>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])</li> </ul>			
<b>8. Обеспечение питьевого режима</b>				
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])			промар.

Действие по результатам проверок: Меню соответствует 10-му, замечаний нет. Питание осуществляется с нормативными требованиями. Указывается питьевая в соответствии с установленным графиком. Санитарно-гигиенические нормы, соблюдаются с требованиями.

Председатель комиссии:



Л.В. Смирнова

Ответственный за организацию питания:

О.В. Булатова