

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

от « 08 » Августа 2024 г.

№ п/п	Позиции	Контролирующее лицо	Кратность проверки	Результаты проверки
2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья				
2.1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья [1]	Поставщик Малкова Е.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	выполн
2.3	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если полуфабрикат должен работать на полуфабрикатах.	Поставщик Малкова Е.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 У.Г./ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц	выполн
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.	выполн
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./ Булатова О.В.	1 раз в месяц	выполн
2.9	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемом – 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	выполн

3.1.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой [1]	Поставщик Малкова Е.Г./ Медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	своеоб.
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 Е.Г./ школа: Булатова О.В., Армушевич Е.Р. Поставщик Малкова Е.Г./ школа: Булатова О.В., Армушевич Е.Р.	1 раз в квартал 1 раз в квартал	своеоб. своеоб.
4.1.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время (п.5.9 [1])	Поставщик Малкова Е.Г./ Медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	школа
4.4.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (п.5.16 [1])	Поставщик Малкова Е.Г. школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	своеоб.
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 Е.Г. школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	своеоб.
5. Санитарное состояние пищеблока				
5.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (п.5.1 [1])	Поставщик Малкова Е.Г./ медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	ежедневно	своеоб.
5.2	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения (п.5.14 [1])	Поставщик Малкова Е.Г. медицинский работник Данщина О.Е.	ежедневно	проверять
5.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок (5.18 [1])	Поставщик Малкова Е.Г./ школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	своеоб.-са
5.4.	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации (п.2.2.13 [2]) работы по дезинсекции, дератизации проводятся (п. 5.23 [1])	Поставщик Малкова Е.Г./ школа: Булатова О.В., Армушевич Е.В.	1 раз в квартал	заказывать
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	проверить
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	своеоб.
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	своеоб.
6.4.	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка (п.6.18 [1])	Брачеражная комиссия	ежедневно	своеоб.
6.5.	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка (п.6.19 [1])	Брачеражная комиссия	ежедневно	своеоб.
6.6.	Выходы блюд соответствуют приложению 3	школа: Калинина Н.А./ медицинский работник Данщина О.Е.	1 раз в месяц	своеоб.

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	школа
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 Малкова Е.Г./ школа: Смирнова Л.В., Булатова О.В.		школа
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	школа

	<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: Булагова О.В./ медицинский работник Данщина О.Е	ежедневно
	- использование бутилированной воды или питьевых фонтанчиков (п. 10.2 [1])		ежедневно
	- обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня (п. 10.3 [1])		ежедневно
	- обеспечение достаточного количества чистой посуды (п. 10.5 [1])		ежедневно
	- наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды (п. 10.5 [1])		ежедневно

Действие по результатам проверок: *Дано соответствие 10-ми смывам рук. Титрание осуществлено с применением приобретенных реактивов. Качественная реакция в соответствии с требованиями Санитарно-гигиенических нормативов. Санитария - минимальная норма обеспечивается в учебно-образовательном учреждении.*



Председатель комиссии:

Л.В. Смирнова

Ответственный за организацию питания:

О.В. Булагова

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

от « 11 » *Сентября* 2024 г.

№ п/п	Позиции	Контролирующее лицо	Кратность проверки	Результаты проверок
2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья				
2.1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья [1]	Поставщик Малкова Т.Г./ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц	<i>ведется</i>
2.2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) (п.6.26 [1])* . Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов	Поставщик Малкова Т.Г./ Медицинский работник: Данщина О.Е.	1 раз в месяц	<i>исполнен</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>исполнен</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-ся</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-ся.</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>исполн.</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>исполн.</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	
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	исполн.
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	соств.
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. промарк.
5. Санитарное состояние пищеблока				
5.1.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (п.5.1 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./ медицинский работник: Данщина О.Е./ школа: Булатова О.В.	ежедневно	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	прев.з.
5.3.	Соблюдается график проведения генеральных уборок (5.18 [1])	Поставщик Малкова Т.Г./школа: Булатова О.В.	1 раз в месяц	заключен
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	проверка
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	соств.
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.
6. Рацион питания				
6.2.	Предоставляется двухразовое питание (п.6.8 [1])	школа: Булатова О.В.		
6.3.	Блюда меню соответствуют примерному 10-дневному меню (п.6.22 [1])	школа: Булатова О.В./ медицинский работник Данщина О.Е	1 раз в 10 дней	соств.
6.4.	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка (п.6.18 [1])	Брачеражная комиссия	ежедневно	соств.
6.5.	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка (п.6.19 [1])	Брачеражная комиссия	ежедневно	соств.
6.6.	Выходы блюд соответствуют приложению 3	школа: Капинина Н.А./ медицинский работник Данщина О.Е	1 раз в месяц	соств. & 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>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>отсутствуют</i>
6.12	Ежедневно ведется "Ведомость контроля за рационом питания" (п. 14.9[1])	Медицинский работник	ежедневно	<i>ведется</i>
6.13	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека) (п. 14.9 [1])	Медицинский работник	1 раз в 10 дней	<i>осуществ.</i>
6.14	Проводится дополнительная витаминизация (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Медицинский работник	постоянно при проведении витаминизации	<i>привоз.</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>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 ли питьевой режим в соответствии с требованиями (гл. X [1]):	школа: Булатова О.В./ медицинский работник Данцина О.Е.	ежедневно	обеспечив.
	- использование бутилированной воды или питьевых фонтанчиков (п. 10.2 [1])			использ.
	- обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня (п. 10.3 [1])			обеспеч.
	- обеспечение достаточного количества чистой посуды (п. 10.5 [1])			обеспеч.
	- наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды (п. 10.5 [1])			промаркир.

Действие по результатам проверок: *Действие соответствует 10-му замечанию. Требования осуществлены с соответствующими требованиями. Указанные требования в соответствии с установленными требованиями санитарно-гигиенические нормы, соблюдаются с требованиями.*

Председатель комиссии:

Л.В. Смирнова

Ответственный за организацию питания:

О.В. Булатова

