

**Акт**  
**о результатах проверки организации питания**  
**в МАОУ «СОШ №96» г. Перми**

На основании: годового плана

<b>Комиссия административного контроля организации питания обучающихся в составе:</b>	
<b>Председатель:</b>	<b>М.В. Шалаумова, зам.директора</b>
<b>Члены комиссии обучающихся:</b>	<b>Ю.А. Ченцова, ответственная за организацию питания</b>
	<b>С.М. Семенова, медсестра</b>
	<b>С.Л. Иванова, заведующая хозяйством</b>
	<b>Е.В. Лесникова, учитель</b>

в период с «26» января 2024 г. по «26» января 2024 г. составили настоящий Акт проверки объекта: пищеблок МАОУ «СОШ №96» г. Перми, переданного на правах аренды И.П. Соколова.

**Руководитель объекта контроля:**

**Заведующая производством: Е.А. Дикая**

В ходе проверки установлено: (сведения о результатах проверки, в том числе о выявленных нарушениях со ссылкой на нормативные требования действующего законодательства). Форма организации работы пищеблока в соответствии материально-техническими условиями (объемно-планировочными решениями и возможностями учреждения), рекомендованная Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю:

- Производства и реализации кулинарной продукции
- **Производства кулинарной продукции из полуфабрикатов и ее реализации**
- Реализации кулинарной продукции, произведенной на базовом предприятии общественного питания (нужное подчеркнуть)

**Кухня состоит из (наличие отдельного помещения 1, отсутствие - 0):**

Овощной цех первичной обработки овощей	1
Овощной цех вторичной обработки овощей	1
Холодный цех	1
Мясорыбный цех	1
Мучной цех	1
Мучной цех	1
Доготовочный цех	1
Горячий цех	1
Раздаточная зона	1
Моечная для кухонной посуды	1

Склад состоит из:

Склад для сыпучих продуктов	1
Овощной склад	1

### Контроль за организацией питания

№ п/п	Позиция	Наличие – 1 Отсутствие - 0	Примечания
<b>1. Обеспеченность пищеблока кадрами</b>			
1.1	Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	1	
1.2	Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	1	
1.3	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра	1	
1.4	Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока	1	
<b>2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья</b>			
2.1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	1	
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 год. регистрации). Хранение сопроводительных документов по полной реализации продуктов.	1	
2.3	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья: наличие отметки о полной реализации продуктов до конечного срока реализации	1	
2.4	Соблюдение режима хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	1	
2.5	Хранение продуктов в холодильниках в соответствии с маркировкой: «Мясо», «Рыба», «Молоко» и др.	1	
2.6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показателей	1	

	термометра записям в журнале.		
2.7	Хранение сыпучих продуктов в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см. от пола при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки	1	
2.8	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно - планировочными решениями.	1	
2.9	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра	2	
<b>3. Организация работы кухни</b>			
3.1	Столы для разделки сырых продуктов цельнометаллические, покрыты оцинкованными железом, промаркированные СМ, СК, СР, СО	1	
3.2	Столы для разделки готовых продуктов цельнометаллические, промаркированные ВМ, ВК, ВР	1	
3.3	Доски деревянные, без щелей и зазоров, гладко выструганные, промаркированные СМ, СК, СО, ВМ, ВК, ВО, Х, С, З		
3.4	Технологическое оборудование промаркировано «С», «В»	1	
3.5	Кухонная посуда промаркирована «I», «II», «III»	1	
3.6	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	1	
3.7	Разработка технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия	1	
3.8	Столовая обеспечена:		
	Фаянсовой, фарфоровой или стеклянной посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место	1	
	Столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	1	
<b>4. Организация работы моечной</b>			
4.1	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	1	
4.2	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками	1	
4.3	Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней не менее 50 см. от пола	1	
4.4	Мочалки, щетки для мытья посуды, ве-	1	

	тошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре		
4.5	Пищевые отходы собираются в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при из заполнении не более чем на 2/3	1	
<b>5. Санитарное состояние пищеблока</b>			
5.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	1	
5.2	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения	1	
5.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок	1	
5.4	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте	1	
5.5	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды	1	
<b>6. Рацион питания</b>			
6.1	Имеется примерное 10-дневное 24-дневное меню, подписанное организатором питания, согласованное руководителем учреждения, на 2 возрастные группы и не менее чем на 2 сезона	1	
6.2	Имеется индивидуальное меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей)		
6.3	Предоставляется двухразовое питание	1	
	Блюда меню соответствуют примерному 10-дневному меню	1	
6.4	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка	1	
6.5	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка	1	
6.6	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 10-дневного 24-дневного меню	1	
6.7	Ежедневно ведется бракеражный журнал: - выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы; - срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч.; - осуществляется контроль выхода порционных блюд	1	
6.8	Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню	1	
6.9	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов	1	

6.10	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании	1	
6.11	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями: - обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение учебного дня; - наличие промаркированных подносов для чистки посуды и для использованной посуды - обеспечение достаточного количества чистой посуды	1 1	

**Выводы комиссии:**

1. Форма работы пищеблока соответствует рекомендациям Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю – работа на полуфабрикатах.
2. Обеспеченность пищеблока кадрами соответствует п.п. 13.9. и 14.2. СанПиН 2.4.5.2409-08.
3. Прием и хранение пищевых продуктов соответствует п.п.2.10.27, 4,14., 6.26., 8.3., 8.29., СанПиН 2.4.5.2409-08.
4. Оборудование и инвентарь частично соответствует требованиям п.п.4.5., 4.7.,4.8.,4.10., 4.12. СанПиН 2.4.5.2409-08.
5. Работа моечной организована в соответствии с п.п. 4.6., 5.9., 5.10., 5.16., 5.20 СанПиН 2.4.5.2409-08.
6. На момент проверки санитарное состояние пищеблока соответствовало требованиям п.п. 5.1., 5.14., 5.18., 5.21., 5.22 СанПиН 2.4.5.2409-08.
7. Рацион питания соответствует требованиям п.п. 1.10.24., 6.5., 6.8., 6.11., 6.18., 6.19., 6.22., 6.31., 10.2., 10.3., 10.5., 14.6., 14.12. На момент проверки санитарное состояние пищеблока соответствовало требованиям п.п. 5.1., 5.14., 5.18., 5.12., 5.22. СанПиН 2.4.5.2409-08.
8. Медицинский работник осуществляет контроль за организацией питания в соответствии с п.п. 14.4, 14.6., 14.7., 14.9.,14.11. СанПиН 2.4.5.2409-08.

**Председатель:**

М.В. Шалаумова ✓ М.В. Шалаумова,  
зам.директора

**Члены комиссии  
обучающихся:**

Ю.А. Ченцова / Ю.А. Ченцова, ответственная  
за организацию питания

С.М. Семенова / С.М. Семенова, медсестра

С.Л. Иванова ✓ С.Л. Иванова, заведующая хо-  
зяйством

Е.В. Лесникова / ✓ Е.В. Лесникова, учитель

С актом ознакомлена,  
согласна/не согласна  
Второй экземпляр Акта  
получен на руки

\_\_\_\_\_ / ✓

\_\_\_\_\_ / ✓