

Утверждаю:
Директор Модзгвришвили О.Г.



Акт
производственного контроля за качеством продуктов питания и
услуги по организации питания обучающихся в образовательных
организациях
20.01.2023г

Комиссия по организации производственного контроля за питанием в MAOU «Савинская средняя школа» (основной корпус) в составе:

Председатель комиссии – Демидова Н.А., заместитель директора по АХЧ
от работников (основной корпус):

– социальный педагог Неверова М.Б., Орлова М.О.-зам директора по УВР
- Пушнякова, заместитель директора по ВР

от работников (структурное подразделение Соколовская школа):

- Десятскова Л.П., учитель математики

- Озюма В.В, заведующий хозяйством

от работников (структурное подразделение детский сад «Созвездие»):

-Мартынова Ю.А. зав.хоз частью

от работников (структурное подразделение детский сад «Филиппок»):

- Леготкина Е.Н, заместитель директора по ДО

-Боровская Н.Р.,- зав. хоз частью


В присутствии представителя ИП Протасов, провела проверку качества организации питания

№ п/п	Позиции	Соответствие
1.	Профессиональная квалификация не ниже 3-4 разряда	Соответствие
2.	Факт прохождения сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	Соответствие
3.	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражены сроки прохождения работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	Соответствие
4.	Прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	Соответствие
5.	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) * сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	Соответствие
6.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.	Соответствие

7.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	Соответствие
8.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	Соответствие
9.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	Соответствие
10.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	Соответствие
11.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	Соответствие
12.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	Соответствие
13.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	Соответствие
14.	Фактический рацион соответствует примерному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	Соответствие
15.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	Соответствие
17.	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 2 ч, осуществляется контроль выхода порционных блюд	Соответствие
18.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	Соответствие
19.	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	Соответствие
20.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	Соответствие
21.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	Соответствие
22.	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов)	Соответствие

23.	Ежедневно ведется «Ведомость контроля за рационом питания»	Соответствие
24.	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)	Соответствие
25.	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Соответствие
26.	Наличие актов по результатам проведения лабораторно – инструментальных исследований: микробиологические исследования проб готовых блюд – не менее 1 раза в квартал; калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре - не менее 1 раза в год; микробиологические исследования смывов на наличие санитарно - показательной микрофлоры (БГКП) – не менее 2-х раз в год; питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - не менее 2-х раз в год	Соответствие
27.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	Соответствие
28.	Оснащение пищеблоков школ технологическим, холодильным оборудованием, вентиляционными системами	Соответствие
29.	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	Соответствие Соответствие
30.	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	Соответствие
31.	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	Соответствие
32.	Использование деформированной кухонной и столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и пресованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями	Соответствие
33.	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	Соответствие
34.	Соблюдение правил мытья столовой посуды	Соответствие
35.	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	Соответствие
36.	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	Соответствие
37.	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	Соответствие

38.	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке	Соответствие
39.	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	Соответствие
	журнал бракеража готовой продукции	Соответствие
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	Соответствие
	журнал здоровья сотрудников	Соответствие
	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	Соответствие
	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Соответствие
	ведомость контроля за рационом питания	Соответствие
40.	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	Соответствие
41.	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	Соответствие
42.	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	Соответствие
43.	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	Соответствие
44.	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	Соответствие
45.	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	Соответствие
46.	Наличие договора на проведение производственного контроля	Соответствие
47.	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	Соответствие
48.	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	Соответствие
49.	Продолжительность перемен для приема пищи детей	Соответствие
50.	Питьевой режим в организации представлен:	Соответствие
	Вода в кулере	Соответствие
51.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима	Соответствие
	стеклянной или фаянсовой посуды	Соответствие

Вывод : Проверка проведена в установленные сроки, нарушения отсутствуют
 Председатель комиссии – Демидова Н.А.,
 заместитель директора по АХЧ 

от работников (основной корпус):

- социальный педагог Неверова М.Б. _____

- Пушнякова, заместитель директора по ВР _____

- Орлова М.О

от работников (структурное подразделение Соколовская школа):

- Десяткова Л.П., учитель математики _____

- Озюма В.В, заведующий хозяйством _____

от работников (структурное подразделение детский сад «Созвездие»):

- Мартынова Ю.А. зав.хоз частью _____

от работников (структурное подразделение детский сад «Филиппок»):

- Леготкина Е.Н., заместитель директора по ДО _____

- Боровская Н.Р.,- зав. хоз частью _____

Утверждаю:
Директор Модзгвришвили О.Г.



Акт
производственного контроля за качеством продуктов питания и
услуги по организации питания обучающихся в образовательных
организациях
20.04.2023г

Комиссия по организации производственного контроля за питанием в МАОУ «Савинская средняя школа» (основной корпус) в составе:

Председатель комиссии – Демидова Н.А., заместитель директора по АХЧ от работников (основной корпус):

– социальный педагог Неверова М.Б., Орлова М.О.-зам директора по УВР
- Пушнякова, заместитель директора по ВР

от работников (структурное подразделение Соколовская школа):

- Десяткова Л.П., учитель математики

- Озюма В.В, заведующий хозяйством

от работников (структурное подразделение детский сад «Созвездие»):

-Мартынова Ю.А. зав.хоз частью

от работников (структурное подразделение детский сад «Филиппок»):

- Леготкина Е.Н, заместитель директора по ДО

-Боровская Н.Р.,- зав. хоз частью


В присутствии представителя ИП Протасов, провела проверку качества организации питания

№ п/п	Позиции	Соответствие
1.	Профессиональная квалификация не ниже 3-4 разряда	Соответствие
2.	Факт прохождения сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	Соответствие
3.	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражены сроки прохождения работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	Соответствие
4.	Прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	Соответствие
5.	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) * сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	Соответствие
6.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.	Соответствие

7.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	Соответствие
8.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	Соответствие
9.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	Соответствие
10.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	Соответствие
11.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	Соответствие
12.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	Соответствие
13.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	Соответствие
14.	Фактический рацион соответствует примерному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	Соответствие
15.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	Соответствие
17.	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 2 ч, осуществляется контроль выхода порционных блюд	Соответствие
18.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	Соответствие
19.	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	Соответствие
20.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	Соответствие
21.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	Соответствие
22.	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов)	Соответствие

23.	Ежедневно ведется «Ведомость контроля за рационом питания»	Соответствие
24.	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)	Соответствие
25.	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Соответствие
26.	Наличие актов по результатам проведения лабораторно – инструментальных исследований: микробиологические исследования проб готовых блюд – не менее 1 раза в квартал; калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре - не менее 1 раза в год; микробиологические исследования смывов на наличие санитарно - показательной микрофлоры (БГКП) – не менее 2-х раз в год; питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - не менее 2-х раз в год	Соответствие
27.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	Соответствие
28.	Оснащение пищеблоков школ технологическим, холодильным оборудованием, вентиляционными системами	Соответствие
29.	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	Соответствие Соответствие
30.	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	Соответствие
31.	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	Соответствие
32.	Использование деформированной кухонной и столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями	Соответствие
33.	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	Соответствие
34.	Соблюдение правил мытья столовой посуды	Соответствие
35.	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	Соответствие
36.	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	Соответствие
37.	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	Соответствие

38.	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке	Соответствие
39.	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	Соответствие
	журнал бракеража готовой продукции	Соответствие
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	Соответствие
	журнал здоровья сотрудников	Соответствие
	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	Соответствие
	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Соответствие
	ведомость контроля за рационом питания	Соответствие
40.	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	Соответствие
41.	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	Соответствие
42.	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	Соответствие
43.	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	Соответствие
44.	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	Соответствие
45.	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	Соответствие
46.	Наличие договора на проведение производственного контроля	Соответствие
47.	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	Соответствие
48.	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	Соответствие
49.	Продолжительность перемен для приема пищи детей	Соответствие
50.	Питьевой режим в организации представлен:	Соответствие
	Вода в кулере	Соответствие
51.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима	Соответствие
	стеклянной или фаянсовой посуды	Соответствие

Вывод : Проверка проведена в установленные сроки, нарушения отсутствуют
 Председатель комиссии – Демидова Н.А.,
 заместитель директора по АХЧ 


от работников (основной корпус):

- социальный педагог Неверова М.Б. 

- Пушнякова, заместитель директора по ВР 

- Орлова М.О

от работников (структурное подразделение Соколовская школа):


- Десяткова Л.П., учитель математики 


- Озюма В.В, заведующий хозяйством 

от работников (структурное подразделение детский сад «Созвездие»):

- Мартынова Ю.А. зав.хоз частью 

от работников (структурное подразделение детский сад «Филиппок»):

- Леготкина Е.Н., заместитель директора по ДО 

- Боровская Н.Р.,- зав. хоз частью 

Утверждаю:
Директор Модзгвришвили О.Г.



Акт

**производственного контроля за качеством продуктов питания и
услуги по организации питания обучающихся в образовательных
организациях**

21.06.2023г

Комиссия по организации производственного контроля за питанием в MAOU «Савинская средняя школа» (основной корпус) в составе:

Председатель комиссии – Демидова Н.А., заместитель директора по АХЧ
от работников (основной корпус):

– социальный педагог Неверова М.Б., Орлова М.О.-зам директора по УВР
- Пушнякова, заместитель директора по ВР

от работников (структурное подразделение Соколовская школа):

- Десятскова Л.П., учитель математики

- Озюма В.В, заведующий хозяйством

от работников (структурное подразделение детский сад «Созвездие»):

-Мартынова Ю.А. зав.хоз частью

от работников (структурное подразделение детский сад «Филиппок»):

- Леготкина Е.Н, заместитель директора по ДО

-Боровская Н.Р.,- зав. хоз частью


В присутствии представителя ИП Протасов, провела проверку качества организации питания

№ п/п	Позиции	Соответствие
1.	Профессиональная квалификация не ниже 3-4 разряда	Соответствие
2.	Факт прохождения сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	Соответствие
3.	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражены сроки прохождения работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	Соответствие
4.	Прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	Соответствие
5.	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) * сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	Соответствие
6.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.	Соответствие

7.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	Соответствие
8.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	Соответствие
9.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	Соответствие
10.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	Соответствие
11.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	Соответствие
12.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	Соответствие
13.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	Соответствие
14.	Фактический рацион соответствует примерному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	Соответствие
15.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	Соответствие
17.	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 2 ч, осуществляется контроль выхода порционных блюд	Соответствие
18.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	Соответствие
19.	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	Соответствие
20.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	Соответствие
21.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	Соответствие
22.	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов)	Соответствие

23.	Ежедневно ведется «Ведомость контроля за рационом питания»	Соответствие
24.	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)	Соответствие
25.	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Соответствие
26.	Наличие актов по результатам проведения лабораторно – инструментальных исследований: микробиологические исследования проб готовых блюд – не менее 1 раза в квартал; калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре - не менее 1 раза в год; микробиологические исследования смывов на наличие санитарно - показательной микрофлоры (БГКП) – не менее 2-х раз в год; питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - не менее 2-х раз в год	Соответствие
27.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	Соответствие
28.	Оснащение пищеблоков школ технологическим, холодильным оборудованием, вентиляционными системами	Соответствие
29.	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	Соответствие Соответствие
30.	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	Соответствие
31.	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	Соответствие
32.	Использование деформированной кухонной и столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями	Соответствие
33.	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	Соответствие
34.	Соблюдение правил мытья столовой посуды	Соответствие
35.	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	Соответствие
36.	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	Соответствие
37.	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	Соответствие

38.	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке	Соответствие
39.	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	Соответствие
	журнал бракеража готовой продукции	Соответствие
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	Соответствие
	журнал здоровья сотрудников	Соответствие
	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	Соответствие
	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Соответствие
	ведомость контроля за рационом питания	Соответствие
40.	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	Соответствие
41.	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	Соответствие
42.	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	Соответствие
43.	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	Соответствие
44.	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	Соответствие
45.	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	Соответствие
46.	Наличие договора на проведение производственного контроля	Соответствие
47.	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	Соответствие
48.	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	Соответствие
49.	Продолжительность перемен для приема пищи детей	Соответствие
50.	Питьевой режим в организации представлен:	Соответствие
	Вода в кулере	Соответствие
51.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима	Соответствие
	стеклянной или фаянсовой посуды	Соответствие

Вывод : Проверка проведена в установленные сроки, нарушения отсутствуют
 Председатель комиссии – Демидова Н.А.,
 заместитель директора по АХЧ 


от работников (основной корпус):

– социальный педагог Неверова М.Б. 

- Пушнякова, заместитель директора по ВР 

- Орлова М.О

от работников (структурное подразделение Соколовская школа):

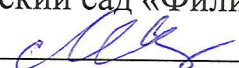
- Десяткова Л.П., учитель математики 

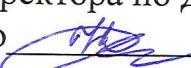
- Озюма В.В, заведующий хозяйством 

от работников (структурное подразделение детский сад «Созвездие»):

- Мартынова Ю.А. зав.хоз частью 

от работников (структурное подразделение детский сад «Филиппок»):

- Леготкина Е.Н., заместитель директора по ДО 

- Боровская Н.Р.,- зав. хоз частью 

Утверждаю:
Директор Модзгвришвили О.Г.



Акт
производственного контроля за качеством продуктов питания и
услуги по организации питания обучающихся в образовательных
организациях
21.09.2023г

Комиссия по организации производственного контроля за питанием в МАОУ «Савинская средняя школа» (основной корпус) в составе:

Председатель комиссии – Демидова Н.А., заместитель директора по АХЧ от работников (основной корпус):

– социальный педагог Неверова М.Б., Орлова М.О.-зам директора по УВР
- Пушнякова, заместитель директора по ВР

от работников (структурное подразделение Соколовская школа):

- Десяткова Л.П., учитель математики
- Озюма В.В, заведующий хозяйством

от работников (структурное подразделение детский сад «Созвездие»):

-Мартынова Ю.А. зав.хоз частью

от работников (структурное подразделение детский сад «Филиппок»):

- Леготкина Е.Н, заместитель директора по ДО
-Боровская Н.Р.,- зав. хоз частью


В присутствии представителя ИП Протасов, провела проверку качества организации питания

№ п/п	Позиции	Соответствие
1.	Профессиональная квалификация не ниже 3-4 разряда	Соответствие
2.	Факт прохождения сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	Соответствие
3.	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражены сроки прохождения работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	Соответствие
4.	Прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	Соответствие
5.	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) * сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	Соответствие
6.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.	Соответствие

7.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	Соответствие
8.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	Соответствие
9.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	Соответствие
10.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	Соответствие
11.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	Соответствие
12.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	Соответствие
13.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	Соответствие
14.	Фактический рацион соответствует примерному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	Соответствие
15.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	Соответствие
17.	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 2 ч, осуществляется контроль выхода порционных блюд	Соответствие
18.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	Соответствие
19.	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	Соответствие
20.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	Соответствие
21.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	Соответствие
22.	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов)	Соответствие

23.	Ежедневно ведется «Ведомость контроля за рационом питания»	Соответствие
24.	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)	Соответствие
25.	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Соответствие
26.	Наличие актов по результатам проведения лабораторно – инструментальных исследований: <p style="margin-left: 40px;">микробиологические исследования проб готовых блюд – не менее 1 раза в квартал;</p> <p style="margin-left: 40px;">калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре - не менее 1 раза в год;</p> <p style="margin-left: 40px;">микробиологические исследования смывов на наличие санитарно - показательной микрофлоры (БГКП) – не менее 2-х раз в год;</p> <p style="margin-left: 40px;">питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - не менее 2-х раз в год</p>	Соответствие
27.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	Соответствие
28.	Оснащение пищеблоков школ технологическим, холодильным оборудованием, вентиляционными системами	Соответствие
29.	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	Соответствие Соответствие
30.	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	Соответствие
31.	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	Соответствие
32.	Использование деформированной кухонной и столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями	Соответствие
33.	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	Соответствие
34.	Соблюдение правил мытья столовой посуды	Соответствие
35.	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	Соответствие
36.	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	Соответствие
37.	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	Соответствие

38.	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке	Соответствие
39.	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	Соответствие
	журнал бракеража готовой продукции	Соответствие
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	Соответствие
	журнал здоровья сотрудников	Соответствие
	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	Соответствие
	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Соответствие
	ведомость контроля за рационом питания	Соответствие
40.	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	Соответствие
41.	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	Соответствие
42.	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	Соответствие
43.	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	Соответствие
44.	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	Соответствие
45.	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	Соответствие
46.	Наличие договора на проведение производственного контроля	Соответствие
47.	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	Соответствие
48.	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	Соответствие
49.	Продолжительность перемен для приема пищи детей	Соответствие
50.	Питьевой режим в организации представлен:	Соответствие
	Вода в кулере	Соответствие
51.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима	Соответствие
	стеклянной или фаянсовой посуды	Соответствие

Вывод : Проверка проведена в установленные сроки, нарушения отсутствуют
 Председатель комиссии – Демидова Н.А.,
 заместитель директора по АХЧ 

от работников (основной корпус):

- социальный педагог Неверова М.Б. _____
- Пушнякова, заместитель директора по ВР _____
- Орлова М.О _____

от работников (структурное подразделение Соколовская школа):

- Десяткова Л.П., учитель математики _____
- Озюма В.В, заведующий хозяйством _____

от работников (структурное подразделение детский сад «Созвездие»):

- Мартынова Ю.А. зав.хоз частью _____

от работников (структурное подразделение детский сад «Филиппок»):

- Леготкина Е.Н., заместитель директора по ДО _____
- Боровская Н.Р.,- зав. хоз частью _____