

Департамент образования администрации города Перми
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 101» г.Перми

АКТ
производственного контроля организации питания
в МАОУ «СОШ № 101» г. Перми по ул. Читалина, 10

«03»_сентября_2024г.

Комиссия, назначенная приказом директора от «01» сентября 2024г. № 059-08/98-01-03/4-69, в составе:

Председатель: Швецова К.С. - заместитель директора;

Члены комиссии: Никитина С.П. – ответственный за организацию льготного питания обучающихся;

Гусельникова О.В. – сотрудник ГБУЗ ПК «ГДП № 3» г.Перми (медицинская сестра).

Боброва Е.Н. – учитель математики;

Лейбович В.Ю. – педагог-организатор.

В присутствии: заведующей производством Беспехотных О.Г. и сотрудниками пищеблока

Провели проверку столовой по производственному контролю организации питания :

№п/п	Позиции	Оценка (+, соответствует,- не соответствует, V частично соответствует)	Рекомендации
1. Кадровое обеспечение пищеблока			
1.1	наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	квалификация 3,4 разряда	
1.2	прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	квалификационные переподготовки соответствует	
1.3	наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	в наличии	
1.4	своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	обучение ввремя	проводится
1.5	осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей	осмотр	проводится
2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья			
2.1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	журнал 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)	все документы соответствуют	
2.3	Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов	соблюдается	
2.4	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	имеются	
2.5	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	соблюдается	
2.6	наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	выполняется	
2.7	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	соблюдается	
2.8	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале	ведётся	
2.9	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки	соответствует	
3. Оборудование и инвентарь пищеблока			
3.1	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	соответствует	
3.2	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	вентилируемая, работает соот.	
3.3	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия	соответствует	
3.4	Столовая обеспечена: фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место	обеспечена	
3.5	Столовая обеспечена: столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	обеспечена	
4. Оборудование моечных			
4.1	Имеются инструкции по применению моющих	имеются	

	средств, применяемых в данное время		
4.2	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками	оборудовано	
4.3	Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола	имеется	
4.4	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре	соблюдается	
4.5	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	соблюдается	
5. Санитарное состояние пищеблока			
5.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	соблюдается	
5.2	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения	проводится	
5.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок	соблюдается	
5.4	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации, работы по дезинсекции, дератизации проводятся	заключен	
5.5	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте	соблюдается	
5.6	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке.	соблюдается	
6. Рацион питания			
6.1	Имеется примерное 10-дневное меню, согласованное руководителем учреждения	имеется	
6.3	Блюда меню соответствуют примерному 10-дневному меню	соответствует	
6.4	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка	соответствует	
6.5	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка	соответствует	
6.6	Выходы блюд соответствуют меню	соответствует	
6.7	Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню	имеется	
6.8	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	осуществляется	
6.9	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы,	ведется	
6.10	срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч.,	соблюдается	
6.11	осуществляется контроль выхода порционных блюд	осуществляется	

6.12	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2-+6 градусов	соблюдается	
6.13	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	контроль осущ-ся	
6.14	Ежедневно ведется "Ведомость контроля за рационом питания"	ведется	
6.15	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)	осуществляется	
6.16	Проводится дополнительная витаминизация (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	проводится	
7. Проведение визуальных и лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора			
7.1	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	имеется	
7.2	Имеются акты по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований:	имеется	
7.3	микробиологические исследования проб готовых блюд - 1 раз в квартал;	соблюдается	
8. Обеспечение питьевого режима			
8.1	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями	обеспечивается	
8.2	использование бутилированной воды или питьевых фонтанчиков	бутилир. вода, пить. фонт.	
8.3	обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	доступ имеется	
8.4	обеспечение достаточного количества чистой посуды	обеспечено	
9. Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований распространения новой коронавирусной инфекции			
9.1	Наличие средств индивидуальной защиты сотрудников школьной столовой	имеются	
9.2	Использование для мытья посуды и столовых приборов дезинфицирующих средств	используются	
9.3	Использование для мытья посуды и столовых приборов посудомоечной посуды при максимальных температурных режимах	используются	
9.4	Ежедневное проведение утреннего фильтра с термометрией для сотрудников столовой. Наличие журнала проведения утреннего фильтра	ежедневно соблюдается	
9.5	Применение антисептиков для обработки рук	применяются	

9.6	Проведение влажной уборки в течение дня после перемен, утвержденных для приемов пищи обучающихся и между сменами	проводится	
9.7	Организация проветривания и применение бактерицидных ламп в помещении обеденного зала и пещеблока	организовано	
9.8	Проведение генеральных уборок с применением дезинфицирующих средств, обработкой поверхностей столов, табуретов, подоконников, дверей, дверных ручек	проводится	

Вывод: Все сотрудники столовой в учреждении. Составление меню и качество приготовленной пищи в соответствии с требованиями. График (питание) приема пищи имеется

Председатель:

ШЦ

К. С. Швецова

Члены комиссии:

Б

Е.Н. Боброва

Вейбович

В.Ю. Лейбович

Сид

С.П. Никитина

Гус

О.В. Гусельникова

Департамент образования администрации города Перми
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 101» г.Перми

АКТ
производственного контроля организации питания
в МАОУ «СОШ № 101» г. Перми по ул. Читалина, 10

«01»_октября_2024г.

Комиссия, назначенная приказом директора от «01» сентября 2023г. № 059-08/98-01-03/4-69, в составе:

Председатель: Швецова К.С. - заместитель директора;

Члены комиссии: Никитина С.П. – ответственный за организацию льготного питания обучающихся;

Гусельникова О.В. – сотрудник ГБУЗ ПК «ГДП № 3» г.Перми
(медицинская сестра).

Боброва Е.Н. – учитель математики;

Лейбович В.Ю. – педагог-организатор.

В присутствии: заведующей производством Беспехотных О.Г. и сотрудниками пищеблока

Провели проверку столовой по производственному контролю организации питания :

№п/п	Позиции	Оценка (+, соответствует,- не соответствует, V частично соответствует)	Рекомендации
1. Кадровое обеспечение пищеблока			
1.1	наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	Квалификация 3, 4 разряда	
1.2	прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	прохождение переподготовки соответствует	
1.3	наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	в книжках	
1.4	своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	обучение проводится вовремя	
1.5	осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей	осмотр проводится	
2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья			
2.1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	журнал ведется	
2.2	Наличие всех сопроводительных документов на	на документы соответствуют	

	поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов, удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации)		
2.3	Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов	соблюдается	
2.4	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	имеются	
2.5	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	соблюдается	
2.6	наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	выписывается	
2.7	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	соблюдается	
2.8	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале	ведется	
2.9	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки	соответствует	
3. Оборудование и инвентарь пищеблока			
3.1	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	соответствует	
3.2	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	вентиляция	в рабочем состоянии
3.3	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия	соответствует	
3.4	Столовая обеспечена: фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место	обеспечена	
3.5	Столовая обеспечена: столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	обеспечена	
4. Оборудование моечных			
4.1	Имеются инструкции по применению моющих	имеются	

	средств, применяемых в данное время		
4.2	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками	оборудованы	
4.3	Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола	имеются	
4.4	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре	соблюдается	
4.5	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	соблюдается	
5. Санитарное состояние пищеблока			
5.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	соблюдается	
5.2	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения	проводится	
5.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок	соблюдается	
5.4	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации, работы по дезинсекции, дератизации проводятся	заключен	
5.5	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте	соблюдается	
5.6	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке.	соблюдается	
6. Рацион питания			
6.1	Имеется примерное 10-дневное меню, согласованное руководителем учреждения	имеется	
6.3	Блюда меню соответствуют примерному 10-дневному меню	соответствует	
6.4	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка	соответствует	
6.5	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка	соответствует	
6.6	Выходы блюд соответствуют меню	соответствует	
6.7	Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню	имеется	
6.8	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	осуществляется	
6.9	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы,	ведется	
6.10	срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч.,	соблюдается	
6.11	осуществляется контроль выхода порционных блюд	осуществляется	

6.12	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2-+6 градусов	соблюдается	
6.13	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	контроль осуществляется	
6.14	Ежедневно ведется "Ведомость контроля за рационом питания"	ведется	
6.15	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)	осуществляется	
6.16	Проводится дополнительная витаминизация (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	проводится	
7. Проведение визуальных и лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора			
7.1	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	имеется	
7.2	Имеются акты по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований:	имеется	
7.3	микробиологические исследования проб готовых блюд - 1 раз в квартал;	соблюдается	
8. Обеспечение питьевого режима			
8.1	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями	обеспечивается	
8.2	использование бутилированной воды или питьевых фонтанчиков	бутилир. вода, пить. фонт.	
8.3	обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	доступ имеется	
8.4	обеспечение достаточного количества чистой посуды	обеспечено	
9. Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований распространения новой коронавирусной инфекции			
9.1	Наличие средств индивидуальной защиты сотрудников школьной столовой	имеется	
9.2	Использование для мытья посуды и столовых приборов дезинфицирующих средств	не используются	
9.3	Использование для мытья посуды и столовых приборов посудомоечной посуды при максимальных температурных режимах	используются	
9.4	Ежедневное проведение утреннего фильтра с термометрией для сотрудников столовой. Наличие журнала проведения утреннего фильтра	ежедневно соблюдается	
9.5	Применение антисептиков для обработки рук	применяется	

9.6	Проведение влажной уборки в течение дня после перемен, утвержденных для приемов пищи обучающихся и между сменами		
9.7	Организация проветривания и применение бактерицидных ламп в помещении обеденного зала и пищеблока		
9.8	Проведение генеральных уборок с применением дезинфицирующих средств, обработкой поверхностей столов, табуретов, подоконников, дверей, дверных ручек		

Вывод: Организационно питание соответствует требованиям.

Председатель:

К. С. Швецова

К. С. Швецова

Члены комиссии:

Е. Н. Боброва

Е. Н. Боброва

В. Ю. Лейбович

В. Ю. Лейбович

С. П. Никитина

С. П. Никитина

О. В. Гусельникова

О. В. Гусельникова