

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №12»**

**АКТ
проверки организации питания в МБОУ ООШ № 12
с участием родительской общественности**

г. Чайковский, ул. Советская, 2а

«13» ноября 2025 г.

Комиссия в составе:

Иванкина С.С.

в присутствии заведующей производством Климова М.Т.

Провела проверку столовой:

№ п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	✓
2.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	не проверяла
3.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	✓
4.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	не проверяла
5.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	✓
6.	Фактический рацион соответствует примерному 10-дневному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	✓
7.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	✓
8.	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	✓
9.	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	✓
10.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	✓
11.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	✓
12.	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	✓
13.	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	✓
14.	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	не проверяла
15.	Использование деформированной кухонной и столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы	не проверяла

разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями

16.	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	не проверяла
17.	Соблюдение правил мытья столовой посуды	не проверяла
18.	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	не проверяла
19.	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	✓
20.	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	✓
21.	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке	✓
22.	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	✓
23.	журнал бракеража готовой продукции	не проверяла
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	не проверяла
	журнал здоровья сотрудников	✓
	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	не проверяла
	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	не проверяла
	ведомость контроля за рационом питания	не проверяла
24.	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	не проверяла
25.	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	не проверяла
26.	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	не проверяла
27.	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	не проверяла
28.	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	не проверяла
29.	Питьевой режим в организации представлен:	✓
30.	стационарные питьевые фонтанчики	✓

Выводы комиссии:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____

Подписи членов комиссии:

_____ / _____

_____ / _____

_____ / _____

_____ / _____

_____ / _____