

**АКТ**  
**проверки организации питания в МБОУ ООШ № 12**  
**с участием родительской общественности**  
**структурное подразделение школа с. Зипуново**

«25» 12 2025 г.

Комиссия в составе: Клюкиной И.Т, заместителя директора по УВР, Казаковой Кристины Владимировны, Чухланцевой Светланы Васильевны, представителей родительской общественности, в присутствии работника пищеблока Фоминых Любовь Ивановны провела проверку столовой:

N п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	<i>ежедневно</i>
2	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	<i>имеются</i>
3	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.	<i>имеются</i>
4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	<i>соблюдаются</i>
5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	<i>соблюдаются</i>
6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	<i>соответствует</i>
7	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	<i>да</i>
8	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	<i>да</i>
9	Пищевые отходы собирают в промаркованные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	<i>да</i>
10	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	<i>да</i>
11	Фактический рацион соответствует примерному 10-дневному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	<i>да</i>
12	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	<i>да</i>
13	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	<i>ежедневно</i>
14	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	<i>да</i>
15	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	<i>да</i>
16	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	<i>да</i>
17	Наличие промаркованных подносов для чистой и использованной посуды	<i>да</i>

18	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	да
19	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	да
20	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	да
21	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	не школь.
22	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	да
23	Соблюдение правил мытья столовой посуды	да
24	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	да
25	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	да
26	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	да
27	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке	нет
28	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию: журнал бракеража готовой продукции журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья журнал здоровья сотрудников журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд журнал учета температурного режима холодильного оборудования ведомость контроля за рационом питания	да да да да да да да да
29	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	использ
30	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	использ
31	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	да
32	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	использ
33	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	использ
34	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	использ
35	Наличие договора на проведение производственного контроля	использ
36	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	да
37	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	2
38	Продолжительность перемен для приема пищи детей	20 минут
39	Питьевой режим в организации представлен: стационарные питьевые фонтанчики вода, расфасованная в емкости	да
40	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима одноразовой посуды стеклянной или фаянсовой посуды	— — —

Выводы комиссии:

1. стружки светлые, соответствуют требований  
СанПиН.
2. Однотонные изделия соответствует  
требованиям светлые требований
3. Фасовка пакеты приготовленные более  
высокие
4. Все изделия соответствует меню

Подписи членов комиссии:

Клюкина / И.Т.Клюкина /

Казакова / К.В.Казакова /

Чухланцева / С.В.Чухланцева /

Представитель пищеблока: Фоминых / Л.И.Фоминых /