

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

«27» 02 2026г.

Комиссия в составе: Клюкиной И.Т, заместителя директора по УВР, Казаковой Кристины Владимировны, Чухланцевой Светланы Васильевны, Горбуновой Анастасии Михайловны представителей родительской общественности, в присутствии заведующей производством Первушиной Н.Г. провела проверку столовой:

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

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |        |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 17 | Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды                                                                                                                                                                                                                                   | да     |
| 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 | нет    |
| 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:                                                                                                                                                                                                                                          | да     |
|    | 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                                                                                                                                                                                                                                                                 | +      |
| 29 | Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке                                                                                                                                                                                                                | да     |
| 30 | Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров                                                                                                                                                                                                                                         | да     |
| 31 | Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов                                                                                                                                                                                                                                    | да     |
| 32 | Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха                                                                                                                                                                                                    | +      |
| 33 | Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений                                                                                                                                                                                                                                             | +      |
| 34 | Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений                                                                                                                                                                                                                                             | +      |
| 35 | Наличие договора на проведение производственного контроля                                                                                                                                                                                                                                              | +      |
| 36 | Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)                                                                                                                       | +      |
| 37 | Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей                                                                                                                                                                                                                                              | 2      |
| 38 | Продолжительность перемен для приема пищи детей                                                                                                                                                                                                                                                        | 20 мин |
| 39 | Питьевой режим в организации представлен:                                                                                                                                                                                                                                                              |        |
|    | стационарные питьевые фонтанчики                                                                                                                                                                                                                                                                       | +      |
|    | вода, расфасованная в емкости                                                                                                                                                                                                                                                                          |        |
| 40 | Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима                                                                                                                                                                                                                            |        |
|    | одноразовой посуды                                                                                                                                                                                                                                                                                     |        |

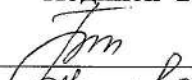
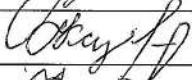
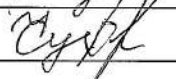
стеклянной или фаянсовой посуды

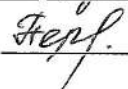
+

Выводы комиссии:

1. Меню соответствует 10 днев. меню
2. Елиза вкусная, теплая
3. Товара в чистой одежде, чашках, перчатках
4. В обеденном зале чисто.

Подписи членов комиссии:

 | Клюкина Н.Т. |  
 | Казакова К.В. |  
 | Чурманцева С.В. |

Зав. производством:  | Терешченко Н.Г.