

**АКТ**  
**проверки организации питания в МБОУ ООШ № 12 (п. Буренка)**  
**с участием родительской общественности**  
**структурное подразделение школа п. Буренка**

«24» 10 2025.

Комиссия в составе: Ивановой О.И., заместителя директора по УВР, Кузьминых Елены Игоревны, Семеновой Натальи Николаевны, Закировой А.И. представителей родительской общественности, в присутствии заведующей производством Ившиной Н.В провела проверку столовой:

Провела проверку столовой:

N п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	имеется
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	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. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	имеется
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 промаркованные 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 соответствуют 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	имеется
14	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные 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	га
17	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	га
18	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	га
19	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	га
20	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	га
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	га
23	Соблюдение правил мытья столовой посуды	га
24	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	га
25	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	га
26	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	га
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	га га га га га га га га га га
29	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	га
30	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	га
31	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	га
32	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	+
33	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	га
34	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	га
35	Наличие договора на проведение производственного контроля	га
36	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	га
37	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	3
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-дневному меню
2. Пища теплая, вкусная
3. Повар аккуратен, в масле, перчатка, спецодежда
4. В обеденном зале тепло, чисто, уютно.

Подписи членов комиссии:

ref / начальник  
Краснопрудова М.И.  
Риг - Кудринчиков В.А.

Зав. производством: Марина Н.В.

- Производство пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о еёной реализации проекта до конца срока реализации
- Соблюдение правил хранения пищевых продуктов в соответствии с требованиями санитарных нормативных документов
- Основные основные документы технического регулирования соблюдены.
- Наличие в меню помечено стоимость и калорийность
- Согласование меню санитарного врача в соответствующем журнале
- Предание санитарного чека и отчета на столовых в расстоянии не менее 10 см от стола
- Столовая имеет фарфор, фарфорный, вин, стеклянную, столовую, тарелки для супов и трапезы
- Пищевые ящики собираются в прозрачновидные емкости с крышками, которые открывают при их сдвигании не более чем на 2-3 см
- Холод и влажность помещения сохраняется в порядке и чистоте
- Фруктовый раздел хранится, например, в 10-литровую банку, согласованное с Управлением Роспотребнадзора в Нижегородской области
- Осуществляется контроль правильности выдачи пищевых, что подтверждается книжкой в соответствующем журнале
- Радиаторы всегда бросаются в глаза из-за цвета однотонных бледно-желтой краской, что допускается по rules подтверждения правил реализации
- Согласно книге после снятия пряжи не более 1-2, выдаётся контрольная книжка Нижегородской области
- В радиаторах отсутствуют признаки, характерные в лету для птиц, пурпурь, гниль, насекомые, пыль, пиритные слои, сплавы с макаронами, пальмовые и склеропаром
- Наименование ячейки в деревянном ящике "Управление Роспотребнадзора в Нижегородской области" изображены в виде пальмовых листьев