

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

«30» 01 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 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	+ + 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 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	да

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	га +
	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	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	+
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	1
38	Продолжительность перемен для приема пищи детей	до 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. *Пища вкусная, теплая*
3. *Повара в чистой форме, масках, перчатках*
4. *В обеденном зале чисто.*

Подпись членов комиссии:

Гим - Клюгина Н.Г.
Стар - Казанова Е.В.
Судр - Чулпанчева С.В.

Зав. производством: *Бер. / Федоровская Н.Г.*