

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 82» Г. ПЕРМИ  
(МАОУ «СОШ № 82» Г.ПЕРМИ)**

**АКТ № 1**

**о результатах проверки административного контроля по организации школьного питания в 2021 – 2022 учебном году**

**Комиссия в составе:**

Председатель - Евсеева Н.Г.

Члены комиссии:

Медицинский работник - Глазырина О.В.

Ответственный по питанию - Гилёва Л.С.

Заместитель директора по УВР – Малофеева Т.В.

Член профсоюзного комитета школы – Краснова А.В.

составили настоящий акт проверки согласно плану реализации производственного контроля.

**Цель проверки:** проверка кадрового обеспечения, приема и хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья.

**Время проведения проверки:** 10.09.2021 года, в 13 часов.

**В ходе проверки установлено:**

<i>№ п/п</i>	<i>Позиции</i>	<i>Контролирующее лицо</i>	<i>Кратность проверки</i>	<i>Дата проверки</i>	<i>Результаты контрольных мероприятий</i>	<i>Отметка о выполнении</i>
<b>1. Кадровое обеспечение пищеблока</b>						
1.1	-наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока (п.14.2 [1])	<u>Комиссия в составе:</u> Глазырина О.В. Гилева Л.С. Краснова А.В. Малофеева Т.В.	при поступлении на работу /1 раз в год	10.09.2021	Повара, кондитеры, пекарь школьной столовой соответствуют профессиональной квалификации, имеют 3 – 5 разряды.	Акт проверки
1.3	-наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	<u>Комиссия в составе:</u> Глазырина О.В. Гилева Л.С. Краснова А.В. Малофеева Т.В.	1 раз в год	10.09.2021	Проверены личные медицинские книжки работников столовой установленного образца (9 книжек). Всеми работниками своевременно пройден медицинский осмотр, о чём свидетельствуют даты и записи результатов медицинских обследований и лабораторных исследований.	Акт проверки
1.4	- своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	<u>Комиссия в составе:</u> Глазырина О.В. Гилева Л.С.	1 раз в год	10.09.2021	В санитарных книжках имеется отметка о прохождении профессиональной гигиенической	Акт проверки


		Краснова А.В. Малофеева Т.В.			подготовки , гигиеническая подготовка проводится своевременно.	
<b>2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья</b>						
2.1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	<u>Комиссия в составе:</u> Глазырина О.В. Гилева Л.С. Краснова А.В. Малофеева Т.В.	1 раз в год	10.09.2021	«Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» ведется в соответствии с требованиями ведения бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья. В журнале указаны дата и час поступления продукта, количество, № документа, результаты органолептической оценки, конечный срок реализации продукта и фактический срок реализации, подпись ответственного лица.	Акт проверки
2.2.	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации). Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов	<u>Комиссия в составе:</u> Глазырина О.В. Гилева Л.С. Краснова А.В. Малофеева Т.В.	1 раз в месяц	10.09.2021	Сопроводительные документы на поступающие продукты питания – сертификаты качества и товарно – сопроводительные документы имеются	Акт проверки
2.3.	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах.	<u>Комиссия в составе:</u> Глазырина О.В. Гилева Л.С. Краснова А.В. Малофеева Т.В.	1 раз в месяц	10.09.2021	Договоры на поставку продуктов питания имеются.  Пищеблок работает как на полуфабрикатах, так и на цельных продуктах	Акт проверки
2.4.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья: наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	<u>Комиссия в составе:</u> Глазырина О.В. Гилева Л.С. Краснова А.В. Малофеева Т.В.	1 раз в месяц	10.09.2021	Соответствие сроков реализации по журналу бракеража продуктов и продовольственного сырья	Акт проверки
2.5.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале	<u>Комиссия в составе:</u> Глазырина О.В. Гилева Л.С. Краснова А.В.	1 раз в месяц	10.09.2021	Журнал контроля температурного режима холодильного оборудования ведется, записи в журнале соответствуют показаниям	


2.6.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола п, наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки	Комиссия в составе: Глазырина О.В. Гилева Л.С. Краснова А.В. Малофеева Т.В.	1 раз в месяц	10.09.2021	Сыпучие продукты хранятся на стеллажах в баках с крышкой, овощи в таре на стеллажах	Акт проверки
------	---	---	---------------	------------	---	--------------

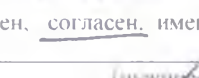
Выводы: Нарушений не выявлено.

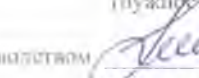
Председатель  Евсеева Н.Г.

Члены комиссии:

 Малофеева Т.В.

 Глазырина О.В.

 Гилёва Л.С.

 Краснова А.В.

С актом ознакомлен, согласен, имеются возражения

(подпись)

Заведующая приёмом  Гудымова Н.Н.

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 82» Г. ПЕРМИ  
(МАОУ «СОШ № 82» Г.ПЕРМИ)**

**АКТ № 2**

**о результатах проверки административного контроля по организации школьного питания в 2021 – 2022 учебном году**

**Комиссия в составе:**

Председатель - Евсеева Н.Г.

Члены комиссии:

Медицинский работник - Глазырина О.В.

Ответственный по питанию - Гилёва Л.С.

Заместитель директора по УВР – Малофеева Т.В.

Член профсоюзного комитета школы – Краснова А.В.

составили настоящий акт проверки согласно плану реализации производственного контроля.

**Цель проверки:** Оборудование, инвентарь и санитарное состояние пищеблока.

**Время проведения проверки:** 17.09.2021 года, в 13 часов.

**В ходе проверки установлено:**

<i>№ п/п</i>	<i>Позиции</i>	<i>Контролирующее лицо</i>	<i>Кратность проверки</i>	<i>Дата проверки</i>	<i>Результаты контрольных мероприятий</i>	<i>Отметка о выполнении</i>
<b>3. Оборудование и инвентарь пищеблока</b>						
3.1.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	<u>Комиссия в составе:</u> Глазырина О.В. Гилева Л.С. Краснова А.В. Малофеева Т.В.	1 раз в месяц	17.09.2021	Оборудование и инвентарь используется в соответствии с маркировкой	Акт проверки
3.2.	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	<u>Комиссия в составе:</u> Глазырина О.В. Гилева Л.С. Краснова А.В. Малофеева Т.В.	1 раз в год к приемке	14.07.2021	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	Акт проверки
3.3.	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия	<u>Комиссия в составе:</u> Глазырина О.В. Гилева Л.С. Краснова А.В. Малофеева Т.В.	1 раз в год к приемке	14.07.2021	Технологическое и холодильное оборудование в рабочем состоянии	Акт проверки
<b>4. Санитарное состояние пищеблока</b>						
4.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в чистоте и порядке	<u>Комиссия в составе:</u> Глазырина О.В. Гилева Л.С.	ежедневно	17.09.2021	На кухне и в подсобных помещениях чисто	Акт проверки

		Краснова А.В. Малофеева Т.В.				
12	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения	Комиссия в составе: Глазырина О.В. Гилева Л.С. Краснова А.В. Малофеева Т.В.	ежедневно	17.09.2021	Обработка технологического оборудования проводится во время генеральных уборок раствором хлорной извести, на момент проверки оборудование в чистом состоянии	Акт проверки
13	Соблюдается график проведения генеральных уборок	Комиссия в составе: Глазырина О.В. Гилева Л.С. Краснова А.В. Малофеева Т.В.	1 раз в месяц	17.09.2021	График проведения генеральных уборок в мясном цехе, в посудомоечном цехе, в туалете соблюдается	Акт проверки
14	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте	Комиссия в составе: Глазырина О.В. Гилева Л.С. Краснова А.В. Малофеева Т.В.	1 раз в месяц	17.09.2021	Уборочный инвентарь мясного цеха промаркирован и хранится в мясном цехе. уборочный инвентарь туалета промаркирован и хранится в туалете (в специальных отведенных местах)	Акт проверки

**Выводы:** Оборудование и инвентарь пищеблока в рабочем состоянии, чистый, на пищеблоке чисто, проводится своевременная обработка.

Председатель  Евсева Н.Г.

Члены комиссии:

 Малофеева Т.В.  
 Глазырина О.В.  
 Гилёва Л.С.  
 Краснова А.В.

С актом ознакомлен, согласен, имеются возражения

(нужно подчеркнуть)

Заведующая производством  Гырдымова Н.В.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 82» Г. ПЕРМИ  
(МАОУ «СОШ № 82» Г.ПЕРМИ)

АКТ № 3

о результатах проверки административного контроля по организации школьного питания

в 2021 – 2022 учебном году

**Комиссия в составе:**

Председатель - Евсеева Н.Г.

Члены комиссии:

Заместитель директора по УВР – Малофеева Т.В.

Медицинский работник - Глазырина О.В.

Ответственный по питанию – Гилева Л.С.

Член профсоюзного комитета – Краснова А.В.

составили настоящий акт проверки согласно плану реализации программы производственного контроля.

**Цель проверки:** проверка организации питания.

**Время проведения проверки:** 24.09.2021 года, в 13.30 часов.

**В ходе проверки установлено:**

<i>№ п/п</i>	<i>Позиции</i>	<i>Контролирующее лицо</i>	<i>Кратность проверки</i>	<i>Дата проверки</i>	<i>Результаты проведенных контрольных мероприятий</i>	<i>Документ, отметка о выполнении</i>
<i>Оборудование и инвентарь пищеблока</i>						
3.4.	Столовая обеспечена					
		Поставщик/ школа Производственная комиссия: Евсеева Н.Г. Гилева Л.С. Глазырина О.В. Малофеева Т.В. Краснова А.В.	1 раз в квартал	24.09.2021	Столовые приборы в достаточном количестве в наличии, в свободном доступе, в хорошем состоянии	Акт проверки




	- столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	Поставщик/ школа Производственная комиссия: Евсеева Н.Г. Гилева Л.С. Глазырина О.В. Малофеева Т.В. Краснова А.В.	1 раз в квартал	24.09.2021		
<b>4. Санитарное состояние пищеблока</b>						
4.4.	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации (п.2.2.13 [2]) работы по дезинсекции, дератизации проводятся (п. 5.23 [1])	Поставщик/ школа Производственная комиссия: Евсеева Н.Г. Гилева Л.С. Глазырина О.В. Малофеева Т.В. Краснова А.В.	1 раз в квартал	24.09.2021	Договор имеется, обработка проводится согласно графика	Акт проверки
<b>5. Рацион питания</b>						
5.1.	Имеется единое типовое 12-дневного меню, согласованное руководителем учреждения	Производственная комиссия: Евсеева Н.Г. Гилева Л.С. Глазырина О.В. Малофеева Т.В. Краснова А.В.	1 раз в квартал	24.09.2021	12-дневное меню имеется, согласовано директором школы	Акт проверки
5.2.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешано в обеденном зале	Производственная комиссия: Евсеева Н.Г. Гилева Л.С. Глазырина О.В. Малофеева Т.В. Краснова А.В.	1 раз в месяц	3 неделя каждого месяца 24.09.2021	Фактическое меню на 24 сентября согласовано директором школы, вывешано в обеденном зале	Акт проверки
5.3.	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют	Производственная	1 раз в месяц	3 неделя каждого	Блюда фактического питания на 24 сентября по составу и	Акт проверки

	блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня единого типового 12-дневного меню	комиссия: Евсеева Н.Г. Гилева Л.С. Глазырина О.В. Малофеева Т.В. Краснова А.В.		месяца 24.09.2021	выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня единого типового 12-дневного меню	
5.4.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах. Консистенция)	Производственная комиссия: Евсеева Н.Г. Гилева Л.С. Глазырина О.В. Малофеева Т.В. Краснова А.В.	1 раз в месяц	3 неделя каждого месяца 24.09.2021	Выход блюд соответствует технологической карте: для возраста 7-11 лет были взвешены: салат из моркови	Акт проверки
5.5.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)	Производственная комиссия: Евсеева Н.Г. Гилева Л.С. Глазырина О.В. Малофеева Т.В. Краснова А.В.	1 раз в месяц	3 неделя каждого месяца 24.09.2021		Акт проверки
<b>6. Проведение визуальных и лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора</b>						
6.1.	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	Поставщик/ школа Производственная комиссия: Евсеева Н.Г. Гилева Л.С. Глазырина О.В. Малофеева Т.В. Краснова А.В.				Акт проверки
<b>7. Обеспечение питьевого режима</b>						
7.2	Имеются документы, подтверждающие качество и	Поставщик/ школа Производственная комиссия:	1 раз в квартал	24.09.2021		Акт проверки

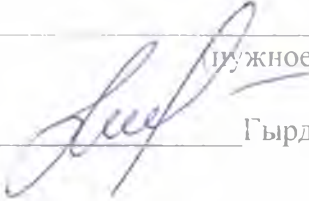


	безопасность бутилированной воды	Евсеева Н.Г. Гилева Л.С. Глазырина О.В. Малофеева Т.В. Краснова А.В.		(		
--	----------------------------------	--	--	---	--	--

Выводы: замечаний нет

Председатель  Евсеева Н.Г.  
Члены комиссии:  
 Глазырина О.В.  
 Гилева Л.С.  
 Малофеева Т.В.  
 Краснова А.В.

С актом ознакомлен, согласен, имеются возражения

  нужно подчеркнуть  
Шеф – повар Гырдымова Н.В.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 82» Г. ПЕРМИ  
(МАОУ «СОШ № 82» Г.ПЕРМИ)

АКТ № 4

о результатах проверки административного контроля за организацией и качеством школьного питания в 2021 – 2022 учебном году

**Комиссия в составе:**

Председатель - Евсева Н.Г.

Члены комиссии:

Медицинский работник - Глазырина О.В.

Ответственный по питанию - Гилёва Л.С.

Член профсоюзного комитета школы – Краснова А.В.

составили настоящий акт проверки согласно плану реализации производственного контроля.

**Цель проверки:** проверка приема и хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья.

**Время проведения проверки:** 08.10.2021 года, в 13.00 часов.

**В ходе проверки установлено:**

<i>№ п/п</i>	<i>Объекты контроля</i>	<i>Оценка объекта контроля (соответствие – «1», не соответствие – комментарий)</i>	<i>Дополнения, комментарии</i>
	<b>2. Прием и хранение пищевых продуктов</b>		
2.1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	1	
2.2.	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации). Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов	1	

2.3.	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов.  Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах.	1	
2.4.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья: наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	1	
2.5.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования  Соответствие показаний термометров записям в журнале	1	
2.6.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки	1	

**Выводы:** прием, хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья соответствует всем пунктам контроля. Нарушений не выявлено.

Председатель Евсеева Н.Г. Евсеева Н.Г.

Члены комиссии:

Глазырина О.В. Глазырина О.В.  
Гилёва Л.С. Гилёва Л.С.  
Краснова А.В. Краснова А.В.

С актом ознакомлен, согласен, имеются возражения

(нужное подчеркнуть)

Шеф – повар Гырдымова Н.В. Гырдымова Н.В.

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 82» Г. ПЕРМИ  
(МАОУ «СОШ № 82» Г.ПЕРМИ)**

**АКТ № 5**

**о результатах проверки административного контроля за организацией и качеством школьного питания в 2021 – 2022 учебном году**

**Комиссия в составе:**

Председатель - Евсева Н.Г.

Члены комиссии:

Медицинский работник - Глазырина О.В.

Ответственный по питанию – Гилева Л.С.

Член профсоюзного комитета – Краснова А.В.

составили настоящий акт проверки согласно плану реализации программы производственного контроля.

**Цель проверки:** проверка оборудования, инвентаря пищеблока и проверка санитарного состояния пищеблока.

**Время проведения проверки:** 15.10.20201 года, в 13.00 часов.

**В ходе проверки установлено:**

<i>№ п/п</i>	<i>Объекты контроля</i>	<i>Оценка объекта контроля (соответствие – «1», не соответствие – комментарий)</i>	<i>Дополнения, комментарии</i>
	<b>3. Оборудование и инвентарь пищеблока. 4. Санитарное состояние пищеблока.</b>		
3.1.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	1	
3.2..	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	1	
3.3..	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре	1	
4.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в чистоте и порядке	1	

4.2	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения (п.5.14(1))	1	
4.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок	1	
4.4.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте	1	

**Выводы:** проверка оборудования, инвентаря пищеблока и проверка санитарного состояния пищеблока соответствуют всем пунктам контроля. Нарушений не выявлено.

Председатель Евсеева Н.Г. Евсеева Н.Г.

Члены комиссии:

Глазырина О.В. Глазырина О.В.

Малофеева Т.В. Малофеева Т.В.

Гилёва Л.С. Гилёва Л.С.

Краснова А.В. Краснова А.В.

С актом ознакомлен, согласен, имеются возражения

Шеф – повар Н.В. Гырдымова (нужное подчеркнуть) Н.В. Гырдымова

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 82» Г. ПЕРМИ  
(МАОУ «СОШ № 82» Г.ПЕРМИ)**

**АКТ № 6**

**о результатах проверки административного контроля за организацией и качеством школьного питания в 2021 – 2022 учебном году**

**Комиссия в составе:**

Председатель - Евсеева Н.Г.

Члены комиссии:

Медицинский работник - Глазырина О.В.

Ответственный по питанию - Гилёва Л.С.

Заместитель директора по УВР – Малофеева Т.В.

Член профсоюзного комитета школы – Краснова А.В.

составили настоящий акт проверки согласно плану реализации программы производственного контроля.

**Цель проверки:** проверка организации школьного питания в части рациона питания.

**Время проведения проверки:** 22.10.2021 года, в 14.30 часов, 2 смена

**В ходе проверки установлено:**

<i>№ п/п</i>	<i>Объекты контроля</i>	<i>Оценка объекта контроля (соответствие – «1», не соответствие – комментарий)</i>	<i>Дополнения, комментарии</i>
	<b>5. Меню</b>		
5.2.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешано в обеденном зале	Меню на 22.10.2021 г. вывешано на стенде в обеденном зале столовой, согласовано руководителем – «1»	Акт проверки
5.3.	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня единого типового 12-дневного меню	В представленном меню на 22.10.2021 года завтрак и обед соответствуют блюдам соответствующего дня единого типового 12-дневного меню – «1»	
5.4.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует	Выходы блюд обеда соответствуют меню: были взвешены три порции второго блюда: порции колбасы отварной, пюре картофельного, капусты тушеной.	

	меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах. Консистенция)	Пюре картофельное, капуста тушеная– 152 гр Пюре картофельное, капуста тушеная– 150 гр Пюре картофельное, капуста тушеная– 154 гр Колбаса отварная – 90 гр, Колбаса отварная – 92 гр, Колбаса отварная – 90 гр, нарушений не выявлено. – «1»	
5.5.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)	Меню не имеется	Нет заявлений родителей на спецпитание
5.6.	Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню	Представлены технологические карты на приготовление блюд по меню: Приготовление салата из свежей моркови Приготовление супа картофельного с макаронными изделиями Приготовление пюре картофельного Приготовление капусты тушеной Приготовление напитка из шиповника – «1»	
5.7.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	Произведена закладка продуктов по меню «Приготовление напитка из шиповника», о чем свидетельствует запись в журнале, нарушений нет – «1»	
5.8.	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	Бракеражной комиссией ежедневно ведется «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», имеются подписи трех членов бракеражной комиссии – «1»	
5.9	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре	На момент проверки суточные пробы от 20.10.2021 г. 2 смены и от 21.10.2021 года 1 смены и 2 смены хранились в специальном холодильнике при температуре +4 градуса,	





**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 82» Г. ПЕРМИ  
(МАОУ «СОШ № 82» Г.ПЕРМИ)**

**АКТ № 7**

**о результатах проверки административного контроля за организацией и качеством школьного питания в 2021 – 2022 учебном году**

**Комиссия в составе:**

Председатель - Евсеева Н.Г.

Члены комиссии:

Медицинский работник - Глазырина О.В.

Заместитель директора - Малофеева Т.В.

Ответственный по питанию – Гилева Л.С.

Член профсоюзного комитета – Краснова А.В.

составили настоящий акт проверки согласно плану реализации программы производственного контроля.

**Цель проверки:** контроль: санитарного состояния санитарной зоны, пищеблока, процесса накрывания и приема пищи, соответствия меню, безопасности готовой кулинарной продукции, питьевого режима.

**Время проведения проверки:** 12.11.2021 года, в 11.20 часов.

**В ходе проверки установлено:**

<i>№ п/п</i>	<i>Объекты контроля</i>	<i>Оценка объекта контроля (соответствие – «1», не соответствие – комментарий)</i>	<i>Дополнения, комментарии</i>
<b>1. Контроль эстетического и санитарного состояния</b>			
1.1.	Санитарная зона (количество раковин из расчета 1 шт. на 20 посадочных мест, наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2 шт.), санитарное состояние)	1 Санитарное состояние зоны гигиены рук перед приемом пищи соответствуют требованиям СанПин	
1.2.	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книга отзывов и предложений, санитарное состояние)	1 На раздаче чисто, раздача закрыта стеклом, контрольные блюда выставлены – соответствие нормам СанПин	
1.3..	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов,	1 В обеденном зале на момент	

	санитарное состояние)	проверки столы были сервированы: на столах в хлебницах был хлеб, вилки в специальных подставках, салаты в индивидуальных салатниках, салфетки в салфетницах, чай в стаканах	
1.4	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие		Сколы выявлены на 2 салатниках
1.5	Приборы из нержавеющей стали, чистые, сухие	1 Приборы чистые, сухие, из нержавеющей стали	
<b>2. Контроль процесса накрывания и приема пищи</b>			
2.1	Наличие графика питания	1 В обеденном зале на стенде был вывешан график предоставления обучающимся организованного (горячего) платного и бесплатного питания на 2021 – 2022 учебный год	
2.2	Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)	1 На момент проверки сотрудники столовой накрывали столы в специальной одежде, в перчатках, в масках	
2.3	Выдача порций одинакового размера	1 Были взвешены порции: салат из свежих огурцов с луком – 0,069 гр. пюре картофельное – 0,107 гр. капуста тушеная – 0,051 гр. картофельное пюре с капустой тушеной (1 порция) – 0,151 гр. Биточки из птицы припущенные –	

		0,091 гр Вес порций соответствует весу порций по предоставленному меню на 12.11.2021 года возрастной категории от 12 лет и старше	
2.4	Наблюдение классного руководителя за процессом приема пищи обучающихся	1 Классные руководители 7а, 8а, 8г, 9в, 9г, 9е, 10а, 11а присутствовали в столовой, контролировали процесс приема пищи обучающихся.	
2.5	Ведение графика уборки, проветривания, работы рециркулятора в обеденном зале	1 Были предоставлены журналы: - журнал влажной уборки обеденного зала, - журнал протирааний столов после приема пищи, - журнал проветриваний обеденного зала, - журнал работы рециркулятора в обеденном зале. В журнале своевременные записи проведенных работ.	
<b>3. Меню</b>			
3.1	Питание организовано по единому меню (вариант № 2); утверждено организатором питания, согласовано руководителем учреждения	1 Питание организовано со 2 четверти по единому меню (вариант № 2)	
3.2	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	1 Меню на 12.11.2021 согласовано директором школы, вывешено в обеденном зале на стенде	

3.3	Блюда фактического меню по составу и выходу блюд соответствуют блюдам дня примерного меню	1 Блюда фактического меню на 12.11.2021 года по составу и выходу блюд соответствуют блюдам дня примерного меню	
3.4	Фактическое питание соответствует фактическому меню в день проверки	1 Фактическое питание 12.11.2021 года соответствует фактическому меню в день проверки	
3.5	В 1 смену представлен завтрак. во 2 смену - обед	1 По времени приёма пищи обучающиеся получали завтрак: Салат из свежих огурцов с луком Картофельное пюре Тушеная капуста Биточки из птицы припущенные Чай с сахаром Хлеб	
<b>4. Контроль безопасности готовой кулинарной продукции</b>			
4.1	Имеется приказ о создании бракеражной комиссии	1 Приказ о создании бракеражной комиссии вывешен в обеденном зале на стенде	
4.2	В журнале бракеража готовой продукции указаны все блюда по меню	1 В журнале бракеража указаны все блюда по меню, эти же блюда отпущены обучающимся школы	
4.3	Бракераж проводится своевременно	1 Бракераж готовой продукции	

		произведён в 8.25 и в 10.20 о чём свидет. существуют подписи трёх членов бракеражной комиссии	
4.4	За каждое блюдо расписались 3 члена комиссии	1 Бракераж готовой продукции снимали: медицинский работник Глазырина О.В., ответственная за питание Гилёва Л.С., администратор 1 смены Прокофьева Н.Е., в журнале есть росписи трёх членов бракеражной комиссии	
4.5	Объем и вид пищевых продуктов после приема пищи	1 После приёма пищи отходов практически не было, на отдельных тарелках была оставлена капуста тушеная	
<b>5. Обеспечение питьевого режима</b>			
5.1	Использование бутилированной воды, кипяченой воды, наличие питьевых фонтанчиков (нужное подчеркнуть)	1 В столовой для питьевого режима обучающихся используется кипяченая вода	
5.2	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течении всего учебного дня	1 К питьевой воде есть свободный доступ	
5.3	Обеспечение достаточного количества чистой посуды	1 Промаркированный поднос для чистых стаканов был полностью заполнен чистыми стаканами	
5.4	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной	1 На столе стояли два подноса	

	посуды	промаркированных: для чистой посуды для использованной посуды	
5.5	Замена кипяченой воды каждые 3 часа (ведение журнала)	1 Ведётся журнал замены кипяченой воды. На момент проверки замена кипяченой воды была проведена 12.11.2021 г. в 11.00 часов, запись в журнале есть.	
<b>6. Оборудование и инвентарь пищеблока.</b>			
6.1.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой		В моечном цехе на раковине частично стёрта надпись «мойка для рук»
6.2	Имеются инструкции по применению моющих средств. применяемых в данное время	1 На момент проверки посуду мыли с использованием моющего средства «Хлор Эксель», инструкция по применению средства расположена над моечными раковинами, в журнале имеются записи о мытье посуды с применением данного моющего средства	
6.3.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре	1 Приспособления для мытья посуды, ветошь после обработки хранится в промаркированной таре	
<b>7. Санитарное состояние пищеблока.</b>			

7.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в чистоте и порядке	1 На кухне з подсобных помещениях чисто.	
7.2	Соблюдается график проведения генеральных уборок	1 График проведения генеральных уборок соблюдается. Последняя генеральная уборка была поведена 05.11.2021 года.	
7.3.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте	1 Нарушений нет.	

**Выводы:** санитарное состояния пищеблока, санитарной зоны, процесса накрывания и приема пищи, соответствия меню, безопасности готовой кулинарной продукции, питьевого режима соответствуют нормам СанПин.

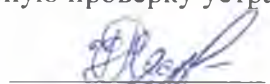



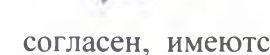
Выявлены нарушения:

1. в содержании и использовании посуды (сколы выявлены на 2 салатниках)
2. в оборудовании и инвентаре пищеблока (в моечном цехе на раковине частично стёрта надпись «мойка для рук»)

Предложения:

1. Устранить выявленные нарушения до 15.11.2021 года
2. Провести повторную проверку устраненных нарушений 19.11.2021 года

Члены комиссии:

	Евсеева Н.Г.
	Глазырина О.В.
	Малофеева Т.В.
	Гилёва Л.С.
	Краснова А.В.

С актом ознакомлен, согласен, имеются возражения

(нужное подчеркнуть)

Заведующая производством Чернова Н. Н. Чернова

Директор: Тетерина О.В. Тетерина

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 82» Г. ПЕРМИ  
(МАОУ «СОШ № 82» Г.ПЕРМИ)**

**АКТ № 8**

**о результатах проверки административного контроля за организацией и качеством школьного питания в 2021 – 2022 учебном году**

**Комиссия в составе:**

Председатель - Евсеева Н.Г.

Члены комиссии:

Медицинский работник - Глазырина О.В.

Заместитель директора - Малофеева Т.В.

Ответственный по питанию – Гилева Л.С.

Член профсоюзного комитета – Краснова А.В.

составили настоящий акт проверки согласно плану реализации программы производственного контроля.

**Цель проверки:** контроль: оборудования и инвентаря пищеблока, соответствия меню, безопасности готовой кулинарной продукции, проведения визуальных и лабораторных проверок учреждениями.

**Время проведения проверки:** 19.11.2021 года, в 14.40 часов.

**В ходе проверки установлено:**

<i>№ п/п</i>	<i>Объекты контроля</i>	<i>Оценка объекта контроля (соответствие – «1», не соответствие – комментарий)</i>	<i>Дополнения, комментарии</i>
<b>1. оборудование и инвентарь пищеблока</b>			
1.	Столовая обеспечена		
1.1.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	Тарелки без сколов и трещин	Нарушение от 12.11.2021 устранено
1.2.	Приборы из нержавеющей стали, чистые, сухие	Приборы чистые, сухие, из нержавеющей стали	
1.3.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	В моечном цехе оборудование подписано	Нарушение от 12.11.2021 устранено



<b>2. Меню</b>			
2.1	Питание организовано по единому меню (вариант № 2); утверждено организатором питания, согласовано руководителем учреждения	Питание организовано со 2 четверти по единому меню (вариант № 2)	
2.2	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешано в обеденном зале	Меню на 19.11.2021 согласовано директором школы, вывешено в обеденном зале на стенде	
2.3	Блюда фактического меню по составу и выходу блюд соответствуют блюдам дня примерного меню	Блюда фактического меню на 19.11.2021 года по составу и выходу блюд соответствуют блюдам дня примерного меню	
2.4	Фактическое питание соответствует фактическому меню в день проверки	Фактическое питание 19.11.2021 года соответствует фактическому меню в день проверки	
2.5	Во 2 смену обучающиеся получали обед	По времени приёма пищи обучающиеся получали обед: Овощи свежие порционно Щи по-уральски (с крупой) Сметана Котлеты рубленые из филе индейки Макаронные изделия отварные Напиток клюквенный Хлеб	

3. Контроль безопасности готовой кулинарной продукции		
3.1	Имеется приказ о создании бракеражной комиссии	Приказ о создании бракеражной комиссии вывешен в обеденном зале на стенде
3.2	В журнале бракеража готовой продукции указаны все блюда по меню	В журнале бракеража указаны все блюда по меню, эти же блюда отпущены обучающимся школы
3.3	Бракераж проводится своевременно	Бракераж готовой продукции произведён в 11.55 и в 14.30 о чём свидетельствуют подписи трёх членов бракеражной комиссии
3.4	За каждое блюдо расписались 3 члена комиссии	Бракераж готовой продукции снимали: медицинский работник Глазырина О.В., ответственная за питание Гилёва Л.С., Димухаметова К.З., в журнале есть росписи трёх членов бракеражной комиссии
4. Проведение визуальных и лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора		
4.1.	Имеются акты по результатам проведения лабораторно – инструментальных исследований	Имеются протоколы и акты лабораторных испытаний от 6 октября 2021 года.

**Выводы:** оборудование и инвентарь пищеблока, соответствия меню, безопасности готовой кулинарной продукции, проведения визуальных и лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора соответствуют нормам СанПин.

Нарушений не выявлено.

Члены комиссии:




Евсеева Н.Г.  
Глазырина О.В.  
Малофеева Т.В.  
Гилёва Л.С.  
Краснова А.В.

С актом ознакомлен, согласен, имеются возражения

(нужное подчеркнуть)

Заведующая производством



Н. Н. Чернова



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 82» Г. ПЕРМИ  
(МАОУ «СОШ № 82» Г.ПЕРМИ)**

**АКТ № 9**

**о результатах проверки административного контроля за организацией и качеством школьного питания в 2021 – 2022 учебном году**

**Комиссия в составе:**

Председатель - Евсеева Н.Г.

Члены комиссии:

Медицинский работник - Глазырина О.В.

Заместитель директора - Малофеева Т.В.

Ответственный по питанию – Гилева Л.С.

Член профсоюзного комитета – Краснова А.В.

составили настоящий акт проверки согласно плану реализации программы производственного контроля.

**Цель проверки:** : 1. контроль проверки приема и хранения пищевых продуктов  
2. контроль проверки соблюдения рациона питания  
3. контроль проверки питьевого режима

**Время проведения проверки:** 26.11.2021 года, в 12.00 часов.

**В ходе проверки установлено:**

<i>№ п/п</i>	<i>Объекты контроля</i>	<i>Оценка объекта контроля (соответствие – «1», не соответствие – комментарий)</i>	<i>Дополнения, комментарии</i>
	<i>1. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья</i>		
1.1.	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов.	Договоры на поставку продуктов питания имеются.	
1.2.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования  Соответствие показаний термометров записям в журнале	Журнал контроля температурного режима холодильного оборудования ведется, записи в журнале соответствуют показаниям	


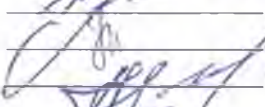
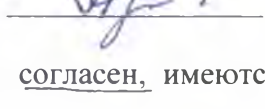
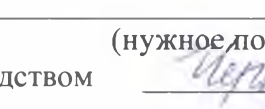

1.3.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола (п.2.10.27 [1]) при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки	Сыпучие продукты хранятся на стеллажах в баках с крышкой, овощи в таре на стеллажах	
<b>2. Рацион питания</b>			
2.1.	Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню	Были представлены технологические карты на приготовление блюд по меню: салат из свежих огурцов с луком пюре картофельное капуста тушеная биточки из птицы припущенные	
2.2.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	Нарушений при закладке продуктов нет	
2.3.	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд	Нарушений нет	
2.4.	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течении 48 часов при температуре +2, +6 градусов	В холодильнике стояли пробы в стеклянных банках за 24.11. и 25.11.2021 года.	
2.5.	В основном и дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании	Нарушений нет	
2.6.	Проводится дополнительная витаминизация (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Витаминизация дополнительная проводится, о чём свидетельствуют записи в журнале	
<b>3. Обеспечение питьевого режима</b>			
3.1.	Использование бутилированной воды, кипяченой воды, наличие питьевых фонтанчиков (нужное подчеркнуть)	В столовой для питьевого режима обучающихся используется кипяченая вода	
3.2.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течении всего учебного дня	К питьевой воде есть свободный доступ	

3.3.	Обеспечение достаточного количества чистой посуды	Промаркированный поднос для чистых стаканов был полностью заполнен чистыми стаканами	
3.4.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	На столе стояли два подноса промаркированных: для чистой посуды и для использованной посуды	
3.5.	Замена кипяченой воды каждые 3 часа (ведение журнала)	Ведётся журнал замены кипяченой воды. На момент проверки замена кипяченой воды была проведена 26.11.2021 г. в 11.00 часов, запись в журнале есть.	
3.6.	Использование бутилированной воды, кипяченой воды, наличие питьевых фонтанчиков (нужное подчеркнуть)	В столовой для питьевого режима обучающихся используется кипяченая вода	
3.7.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течении всего учебного дня	К питьевой воде есть свободный доступ	

**Выводы:** контроль проверки приема и хранения пищевых продуктов, соблюдения рациона питания, проверки питьевого режима соответствуют нормам СанПин.

Нарушений не выявлено.

Члены комиссии:

Евсева Н.Г.  
 Глазырина О.В.  
 Малофеева Т.В.  
 Гилёва Л.С.  
 Краснова А.В.

С актом ознакомлен, согласен, имеются возражения

(нужное подчеркнуть)

Заведующая производством Чернова Н. Н. Чернова

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 82» Г. ПЕРМИ  
(МАОУ «СОШ № 82» Г.ПЕРМИ)**

**АКТ № 10**

**о результатах проверки административного контроля за организацией и качеством школьного питания в 2021 – 2022 учебном году**

**Комиссия в составе:**

Председатель - Евсеева Н.Г.

Члены комиссии:

Медицинский работник - Глазырина О.В.

Заместитель директора - Малофеева Т.В.

Ответственный по питанию – Гилева Л.С.

Член профсоюзного комитета – Краснова А.В.

составили настоящий акт проверки согласно плану реализации программы производственного контроля.

**Цель проверки:** контроль приема и хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья.

**Время проведения проверки:** 02.12.2021 года, в 12.00 часов.

**В ходе проверки установлено:**

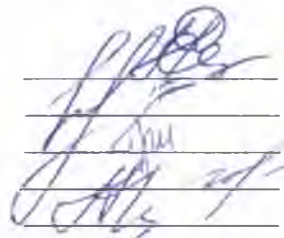
<i>№ п/п</i>	<i>Объекты контроля</i>	<i>Оценка объекта контроля (соответствие – «1», не соответствие – комментарий)</i>	<i>Дополнения, комментарии и</i>
	<i>1. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья</i>		
1.1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	«Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» ведется в соответствии с требованиями ведения бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья: поступление мяса говядины - в журнале указаны дата и час поступления продукта, количество, № документа, результаты органолептической оценки, конечный срок реализации продукта и фактический срок реализации, подпись ответственного лица.	



1.2.	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации)  Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов	Сопроводительные документы на поступающие продукты питания – сертификаты качества и товарно – сопроводительные документы имеются.	
1.3.	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов.	Договоры на поставку продуктов питания имеются.	
1.4.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья  наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	Сроки реализации творога как скоропортящегося продукта соблюдаются	
1.5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	Творог получен 29.11.2021г. реализован на следующий день, 30.11.2021 г. запеканка творожная	
1.6.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования  Соответствие показаний термометров записям в журнале	Журнал контроля температурного режима холодильного оборудования ведется, записи в журнале соответствуют показаниям	
1.7.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки	Сыпучие продукты хранятся на стеллажах в баках с крышкой, овощи в таре на стеллажах	

**Выводы:** контроль приема и хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья соответствуют нормам СанПин. Нарушений не выявлено.

Члены комиссии:



Евсеева Н.Г.  
Глазырина О.В.  
Малофеева Т.В.  
Гилёва Л.С.  
Краснова А.В.



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 82» Г. ПЕРМИ  
(МАОУ «СОШ № 82» Г.ПЕРМИ)**

**АКТ № 11**

**о результатах проверки административного контроля за организацией и качеством школьного питания в 2021 – 2022 учебном году**

**Комиссия в составе:**

Председатель - Евсева Н.Г.

Члены комиссии:

Медицинский работник - Глазырина О.В.

Заместитель директора - Малофеева Т.В.

Ответственный по питанию – Гилева Л.С.

Член профсоюзного комитета – Краснова А.В.

составили настоящий акт проверки согласно плану реализации программы производственного контроля.

**Цель проверки:** санитарное состояние пищеблока.

**Время проведения проверки:** 10.12.2021 года, в 12.00 часов.





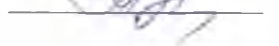
**В ходе проверки установлено:**

<i>№ п/п</i>	<i>Объекты контроля</i>	<i>Оценка объекта контроля (соответствие – «1», не соответствие – комментарий)</i>	<i>Дополнения, комментарии</i>
	<i>1. Санитарное состояние пищеблока</i>		
<i>1.1.</i>	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	На кухне, в подсобных помещениях чисто.	
<i>1.2.</i>	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения	Технологическое оборудование в чистом состоянии	
<i>1.3.</i>	Соблюдается график проведения генеральных уборок	Генеральные уборок	

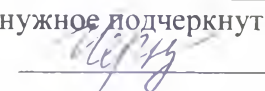
		проводятся в соответствии с составленным графиком проведения генеральных уборок	
1.4.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте	Уборочный инвентарь промаркирован, замечаний нет.	

**Выводы:** санитарное состояние пищеблока соответствуют нормам СанПин. Нарушений не выявлено.

Члены комиссии:

	Евсеева Н.Г.
	Глазырина О.В.
	Малофеева Т.В.
	Гилёва Л.С.
	Краснова А.В.

С актом ознакомлен, согласен. имеются возражения

Заведующая производством  (нужное подчеркнуть) Н. Н. Чернова

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 82» Г. ПЕРМИ  
(МАОУ «СОШ № 82» Г. ПЕРМИ)**

**АКТ № 12**

**о результатах проверки административного контроля за организацией и качеством школьного питания в 2021 – 2022 учебном году**

**Комиссия в составе:**

Председатель - Евсева Н.Г.

Члены комиссии:

Медицинский работник -

Глазырина О.В.

Заместитель директора -

Малофеева Т.В.

Ответственный по питанию –

Гилева Л.С.

Член профсоюзного комитета –

Краснова А.В.

составили настоящий акт проверки согласно плану реализации программы производственного контроля.

**Цель проверки:** контроль рациона питания и контроль безопасности готовой кулинарной продукции.

**Время проведения проверки:** 17.12.2021 года, в 14.40. часов.

**В ходе проверки установлено:**



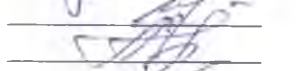
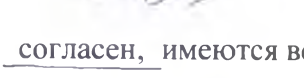

№ п/п	Объекты контроля	Оценка объекта контроля (соответствие – «1», не соответствие – комментарий)	Дополнения, комментарии
	<b>1. Рацион питания</b>		
1.1.	Питание организовано по единому меню (вариант № 2); утверждено организатором питания, согласовано руководителем учреждения	Питание организовано со 2 четверти по единому меню (вариант № 2)	
1.2.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	Меню на 17.12.2021 согласовано директором школы, вывешено в	

		обеденном зале на стенде	
1.3.	Блюда фактического меню по составу и выходу блюд соответствуют блюдам дня примерного меню	Блюда фактического меню на 17.12.2021 года по составу и выходу блюд соответствуют блюдам дня примерного меню	
1.4.	Фактическое питание соответствует фактическому меню в день проверки	Фактическое питание 17.12.2021 года соответствует фактическому меню в день проверки	
1.5.	Во 2 смену обучающиеся получали обед	По времени приёма пищи обучающиеся получали обед: Овощи свежие порционно (огурцы) Щи по-уральски (с крупой) Сметана Котлеты рубленые из филе индейки Макаронные изделия отварные (ракушки) Напиток клюквенный Хлеб	
1.6.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	Выходы блюд обеда соответствуют меню: были взвешены три порции второго блюда: 1 порция - Макаронные изделия, котлеты рубленые из филе индейки– 242 гр  2 порция - Макаронные изделия, котлеты рубленые из филе индейки– 247 гр	

		3 порция - Макароны изделия, котлеты рубленые из филе индейки– 245 гр нарушений не выявлено.	
1.7.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)	Меню не имеется	
	<b>2. Контроль безопасности готовой кулинарной продукции</b>		
2.1.	Имеется приказ о создании бракеражной комиссии	Приказ о создании бракеражной комиссии вывешен в обеденном зале на стенде	
2.2.	В журнале бракеража готовой продукции указаны все блюда по меню	В журнале бракеража указаны все блюда по меню на 17.12.2021 года, эти же блюда отпущены обучающимся школы	
2.3.	Бракераж проводится своевременно	Бракераж готовой продукции произведён в 14.30, о чём свидетельствуют подписи трёх членов бракеражной комиссии	
2.4.	За каждое блюдо расписались 3 члена комиссии	Бракераж готовой продукции снимали: медицинский работник Глазырина О.В., ответственная за питание Гилёва Л.С., Димухаметова К.З., в журнале есть росписи трёх членов бракеражной комиссии.	

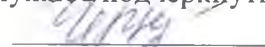
**Выводы:** При проверке рациона питания и безопасности готовой кулинарной продукции нарушений не выявлено.

Члены комиссии:

	Евсеева Н.Г.
	Глазырина О.В.
	Малофеева Т.В.
	Гилёва Л.С.
	Краснова А.В.

С актом ознакомлен, согласен, имеются возражения

~~(нужное)~~ подчеркнуть

Заведующая производством  Н. Н. Чернова



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 82» Г. ПЕРМИ  
(МАОУ «СОШ № 82» Г.ПЕРМИ)**

**АКТ № 13**

**о результатах проверки административного контроля за организацией и качеством школьного питания в 2021 – 2022 учебном году**

**Комиссия в составе:**

Председатель - Евсеева Н.Г.

Члены комиссии:

Медицинский работник - Глазырина О.В.

Заместитель директора - Малофеева Т.В.

Ответственный по питанию – Гилева Л.С.

Член профсоюзного комитета – Краснова А.В.

составили настоящий акт проверки согласно плану реализации программы производственного контроля.

**Цель проверки:** контроль соблюдения рациона питания. проверки питьевого режима

**Время проведения проверки:** 24.12.2021 года, в 12.00 часов.

**В ходе проверки установлено:**

<i>№ п/п</i>	<i>Объекты контроля</i>	<i>Оценка объекта контроля (соответствие – «1», не соответствие – комментарий)</i>	<i>Дополнения, комментарии</i>
<i>1</i>	<i>Рацион питания</i>		
<i>1.1.</i>	Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню	Были представлены технологические карты на приготовление блюд по меню: салат из свежих огурцов с луком пюре картофельное капуста тушеная биточки из птицы припущенные	
<i>1.2.</i>	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	Нарушений при закладке продуктов нет	

1.3	<p>Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы,</li> <li>-срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч,</li> <li>- осуществляется контроль выхода порционных блюд</li> </ul>	Нарушений нет	
1.4.	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов	В холодильнике стояли пробы в стеклянных банках за 22.12. и 23.12.2021 года.	
1.5.	В основном и дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании	Нарушений нет	
1.6.	Проводится дополнительная витаминизация (С- витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Витаминизация дополнительная проводится, о чём свидетельствуют записи в журнале	
2	<i>Обеспечение питьевого режима</i>		
2.1.	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями (гл. X [1]):		
2.2..	- использование бутилированной воды, кипяченой воды или питьевых фонтанчиков	В столовой для питьевого режима обучающихся используется кипяченая вода	
	Обеспечение достаточного количества чистой посуды	Промаркированный поднос для чистых стаканов был полностью заполнен чистыми стаканами	

Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	На столе стояли два подноса промаркированных: для чистой посуды и для использованной посуды
Замена кипяченой воды каждые 3 часа (ведение журнала)	Ведётся журнал замены кипяченой воды. На момент проверки замена кипяченой воды была проведена 24.12.2021 г. в 11.00 часов, запись в журнале есть.
Использование бутилированной воды, кипяченой воды, наличие питьевых фонтанчиков (нужное подчеркнуть)	В столовой для питьевого режима обучающихся используется кипяченая вода
Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течении всего учебного дня	К питьевой воде есть свободный доступ
Обеспечение достаточного количества чистой посуды	Промаркированный поднос для чистых стаканов был полностью заполнен чистыми стаканами

**Выводы:** контроль соблюдения рациона питания, проверки питьевого режима соответствуют нормам СанПин.

Нарушений не выявлено.

Члены комиссии:

Евсеева Н.Г.  
Глазырина О.В.  
Малофеева Т.В.  
Гилёва Л.С.  
Краснова А.В.

С актом ознакомлен, согласен. имеются возражения

Заведующая производством

(нужное подчеркнуть)

Н. Н. Чернова

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 82» Г. ПЕРМИ  
(МАОУ «СОШ № 82» Г. ПЕРМИ)**

**АКТ № 14**

**о результатах проверки административного контроля за организацией и качеством школьного питания в 2021 – 2022 учебном году**

**Комиссия в составе:**

Председатель - Евсеева Н.Г.

Члены комиссии:

Медицинский работник - Глазырина О.В.

Заместитель директора - Малофеева Т.В.

Ответственный по питанию – Гилева Л.С.

Член профсоюзного комитета – Краснова А.В.

составили настоящий акт проверки согласно плану реализации программы производственного контроля.

**Цель проверки:** 1. контроль приема и хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья. 2. Оборудование и инвентарь пищеблока 3. Санитарное состояние пищеблока.

**Время проведения проверки:** 14.01.2022 года, в 12.00 часов.

**В ходе проверки установлено:**

<i>№ п/п</i>	<i>Объекты контроля</i>	<i>Оценка объекта контроля (соответствие – «1», не соответствие – комментарий)</i>	<i>Дополнения, комментарии</i>
	<i>1. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья</i>		
1.1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	«Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» ведется в соответствии с требованиями ведения бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья: поступление мяса говядины -	

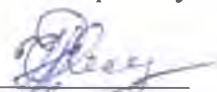
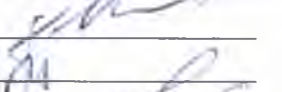



		<p>в журнале указаны дата и час поступления продукта, количество, № документа, результаты органолептической оценки, конечный срок реализации продукта и фактический срок реализации, подпись ответственного лица.</p>	
1.2.	<p>Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации)</p> <p>Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов</p>	<p>Сопроводительные документы на поступающие продукты питания – сертификаты качества и товарно – сопроводительные документы имеются.</p>	
1.3.	<p>Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов.</p>	<p>Договоры на поставку продуктов питания имеются.</p>	
1.4.	<p>Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья</p> <p>наличие отметки о полной реализации продукта до конечного</p>	<p>Сроки реализации творога как скоропортящегося продукта соблюдаются</p>	

	срока реализации		
1.5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	Творог получен 12.01.2022г. реализован 14.01.2022 г. запеканка творожная	
1.6.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования  Соответствие показаний термометров записям в журнале	Журнал контроля температурного режима холодильного оборудования ведется, записи в журнале соответствуют показаниям	
1.7.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки	Сыпучие продукты хранятся на стеллажах в баках с крышкой, овощи в таре на стеллажах	
2	<b>Оборудование и инвентарь пищеблока</b>		
2.1.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	Оборудование и инвентарь промаркированы, используются по назначению	
2.2.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	На момент проверки посуду мыли с использованием моющего средства «Хлор Эксель», инструкция по применению средства расположена над моечными раковинами, в журнале имеются записи о мытье посуды с применением данного моющего средства	
2.3.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре	Приспособления для мытья посуды, ветошь после обработки хранятся в	

		промаркированной таре	
3	<b>Санитарное состояние пищеблока</b>		
3.1.	Кухня и подсобные помещения содержатся в чистоте и порядке	На кухне, в подсобных помещениях чисто.	
3.2.	Соблюдается график проведения генеральных уборок	График проведения генеральных уборок соблюдается.	
3.3.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте	Нарушений нет.	

**Выводы:** контроль приема и хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья соответствуют нормам СанПин. Оборудование и инвентарь пищеблока – замечаний нет. Нарушений не выявлено по санитарному состоянию пищеблока.

Члены комиссии:

Евсева Н.Г.  
 Глазырина О.В.  
 Малофеева Т.В.  
 Гилёва Л.С.  
 Краснова А.В.

С актом ознакомлен, согласен, имеются возражения

(нужное подчеркнуть)

Заведующая производством Чернова Н. Н. Чернова

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 82» Г. ПЕРМИ  
(МАОУ «СОШ № 82» Г.ПЕРМИ)

АКТ № 15

о результатах проверки административного контроля за организацией и качеством  
школьного питания в 2021 – 2022 учебном году

**Комиссия в составе:**

Председатель - Евсева Н.Г.

Члены комиссии:

Медицинский работник - Глазырина О.В.

Ответственный по питанию – Гилева Л.С.

Член профсоюзного комитета – Краснова А.В.

составили настоящий акт проверки согласно плану реализации производственного контроля.

**Цель проверки:** контроль рациона питания и питьевого режима.

**Время проведения проверки:** 29.01.2022 года, 1 смена, 11.30 часов

**В ходе проверки установлено:**

№ п/п	Объекты контроля	Оценка объекта контроля (соответствие – «1», не соответствие – комментарий)	Дополнения, комментарии
1.	<b>Рацион питания</b>		
1.1.	Имеется единое типовое 12-дневного меню, согласованное руководителем учреждения	1	
1.2.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешано в обеденном зале	1	
1.3.	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня единого типового 12-дневного меню	1	
1.4.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах. Консистенция)	1	
1.5.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)	1	
1.6.	Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню	1	
1.7.	Осуществляется контроль закладки продуктов. Что подтверждается записями в соответствующем журнале	1	



1.8.	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 часов - осуществляется контроль выхода порционных блюд	1	
1.9.	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течении 48 часов при температуре +2, +6 градусов	1	
1.10	В основном и дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании	1	
1.11	Проводиться дополнительная витаминизация (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	1	
2	<b>Обеспечение питьевого режима</b>		
2.1.	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды	1	
2.2.	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды	1	

**Выводы:** В ходе проверки организации школьного питания нарушений не выявлено, рацион питания обучающихся и питьевой режим соответствует нормам СанПиН.

Председатель:  Евсева Н.Г.

Члены комиссии:

 Глазырина О.В.

 Гилёва Л.С.

 Краснова А.В.

С актом ознакомлен, согласен, имеются возражения

(нужное подчеркнуть)

Заведующая производством:  /Чернова Н.Н./

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 82» Г. ПЕРМИ  
(МАОУ «СОШ № 82» Г. ПЕРМИ)**

**АКТ № 16**

**о результатах проверки административного контроля за организацией и качеством  
школьного питания в 2021 – 2022 учебном году**

**Комиссия в составе:**

Председатель - Евсеева Н.Г.

Члены комиссии:

Медицинский работник - Глазырина О.В.

Ответственный по питанию – Гилсва Л.С.

Заместитель директора - Малофеева Т.В.

Член профсоюзного комитета – Краснова А.В.

составили настоящий акт проверки согласно плану реализации производственного контроля.

**Цель проверки:** контроль рациона питания, санитарного состояния пищеблока, контроль проведения визуальных и лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора.

**Время проведения проверки:** 18.02.2022 года, 1 смена, 11.40 часов.

**В ходе проверки установлено:**

<i>№ п/п</i>	<i>Объекты контроля</i>	<i>Оценка объекта контроля (соответствие – «1», не соответствие – комментарий)</i>	<i>Дополнения, комментарии</i>
	<b>1. Оборудование и инвентарь пищеблока</b>		
<b>1.1.</b>	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой		<i>Установлено соответствие маркировки</i>
<b>1.2.</b>	<b>Столовая обеспечена:</b>		
	- фаянсовой, фарфоровой или стеклянной посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место	<i>1</i>	
	- столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	<i>1</i>	
<b>2.</b>	<b>Санитарное состояние пищеблока</b>		
<b>2.1.</b>	Кухня и подсобные помещения содержатся в чистоте и порядке (п.5.1 (1))	<i>1</i>	
<b>2.2.</b>	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения (п.5.14(1))	<i>1</i>	
<b>2.3.</b>	Соблюдается график проведения генеральных уборок (5.18 [1])	<i>1</i>	
<b>2.3.</b>	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (п.5.21, 5.22 [1])		<i>Установлено соответствие маркировки</i>
<b>3.</b>	<b>Рацион питания</b>		
<b>3.1.</b>	Имеется единое типовое 12-дневного меню, согласованное руководителем учреждения	<i>1</i>	
<b>3.2.</b>	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	<i>1</i>	
<b>3.3.</b>	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня	<i>1</i>	

	единого типового 12-дневного меню		
3.4.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах. Консистенция)	1	
3.5.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)	1	
3.6.	Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню	1	
3.7.	Осуществляется контроль закладки продуктов. Что подтверждается записями в соответствующем журнале	1	
3.8.	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 часов - осуществляется контроль выхода порционных блюд	1	
3.9.	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течении 48 часов при температуре +2, +6 градусов	1	
3.10	В основном и дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании	1	
3.11	Проводиться дополнительная витаминизация (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	1	
4	<b>Проведение визуальных и лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора</b>		
4.1.	Имеются акты по результатам проведения лабораторно – инструментальных исследований	1	

Выводы:

*Частично стерильно маркировка не  
инвентаря (доски) и инвентаря для мытья посуды  
25.02.2011*

Председатель: *[Подпись]* Евсеева Н.Г.

Члены комиссии:

*[Подпись]* Глазырина О.В.

*[Подпись]* Гилёва Л.С.

*[Подпись]* Малофеева Т.В.

*[Подпись]* Краснова А.В.

С актом ознакомлен, согласен, имеются возражения

Заведующая производством: *[Подпись]* /Чернова Н.Н./

Директор МАОУ «СОШ № 82» *[Подпись]* /Тетерина О.В./

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 82» Г. ПЕРМИ  
(МАОУ «СОШ № 82» Г.ПЕРМИ)

**АКТ № 17**

**о результатах проверки административного контроля за организацией и качеством  
школьного питания в 2021 – 2022 учебном году**

**Комиссия в составе:**

Председатель - Евсеева Н.Г.

Члены комиссии:

Медицинский работник - Глазырина О.В.

Ответственный по питанию – Гилева Л.С.

Заместитель директора - Малофеева Т.В.

Член профсоюзного комитета – Краснова А.В.

составили настоящий акт проверки согласно плану реализации производственного контроля.

**Цель проверки:** контроль рациона питания и питьевого режима. Оборудование и инвентарь пищеблока.

**Время проведения проверки:** 25.02.2022 года, 1 смена, 10.20 часов

**В ходе проверки установлено:**

<i>№ п/п</i>	<i>Объекты контроля</i>	<i>Оценка объекта контроля (соответствие – «1», не соответствие – комментарий)</i>	<i>Дополнения, комментарии</i>
1.	<b>Рацион питания</b>		
1.1.	Имеется единое типовое 12-дневного меню, согласованное руководителем учреждения	1	
1.2.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешано в обеденном зале	1	
1.3.	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня единого типового 12-дневного меню	1	
1.4.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах. Консистенция)	1	
1.5.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)	1	
1.6.	Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню	1	
1.7.	Осуществляется контроль закладки продуктов. Что подтверждается записями в соответствующем журнале	1	

1.8.	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 часов - осуществляется контроль выхода порционных блюд	↑	
1.9.	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течении 48 часов при температуре +2, +6 градусов	↑	
1.10	В основном и дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании	↑	
1.11	Проводиться дополнительная витаминизация (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	↑	
2	<b>Обеспечение питьевого режима</b>		
2.1.	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды	↑	
2.2.	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды	↑	
3.	Оборудование и инвентарь пищеблока	<b>Повторная проверка по замечаниям от 18.02.2022 г.</b>	
3.1.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	↑	маркировка обновлена
3.2.	Уборочный инвентарь промаркирован и храниться в специально отведенном месте	↑	маркировка обновлена

Выводы: Нарушений не выявлено.

Председатель: [подпись] Евсева Н.Г.

Члены комиссии:  
[подпись] Флазырина О.В.  
[подпись] Гилёва Л.С.  
[подпись] Малофеева Т.В.  
[подпись] Краснова А.В.

С актом ознакомлен, согласен, имеются возражения

(нужное подчеркнуть)

Заведующая производством: [подпись] /Чернова Н.Н./

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 82» Г. ПЕРМИ  
(МАОУ «СОШ № 82» Г.ПЕРМИ)**

**АКТ № 17**

**о результатах проверки административного контроля за организацией и качеством  
школьного питания в 2021 – 2022 учебном году**

**Комиссия в составе:**

Председатель - Евсеева Н.Г.

Члены комиссии:

Медицинский работник - Глазырина О.В.

Ответственный по питанию – Гилева Л.С.

Заместитель директора - Малофеева Т.В.

Член профсоюзного комитета – Краснова А.В.

составили настоящий акт проверки согласно плану реализации производственного контроля.

**Цель проверки:** контроль рациона питания и питьевого режима. Оборудование и инвентарь пищеблока.

**Время проведения проверки:** 25.02.2022 года, 1 смена, 10.20 часов

**В ходе проверки установлено:**

<i>№ п/п</i>	<i>Объекты контроля</i>	<i>Оценка объекта контроля (соответствие – «1», не соответствие – комментарий)</i>	<i>Дополнения, комментарии</i>
<b>1.</b>	<b>Рацион питания</b>		
1.1.	Имеется единое типовое 12-дневного меню, согласованное руководителем учреждения	1	
1.2.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешано в обеденном зале	1	
1.3.	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня единого типового 12-дневного меню	1	
1.4.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах. Консистенция)	1	
1.5.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)	1	
1.6.	Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню	1	
1.7.	Осуществляется контроль закладки продуктов. Что подтверждается записями в соответствующем журнале	1	



1.8.	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 часов - осуществляется контроль выхода порционных блюд	↑	
1.9.	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течении 48 часов при температуре +2, +6 градусов	↑	
1.10	В основном и дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании	↑	
1.11	Проводиться дополнительная витаминизация (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	↑	
2	<b>Обеспечение питьевого режима</b>		
2.1.	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды	↑	
2.2.	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды	↑	
3.	Оборудование и инвентарь пищеблока	<b>Повторная проверка по замечаниям от 18.02.2022 г.</b>	
3.1.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	↑	маркировка обновлена
3.2.	Уборочный инвентарь промаркирован и храниться в специально отведенном месте	↑	маркировка обновлена

Выводы: Нарушений не выявлено.

Председатель: [подпись] Евсева Н.Г.  
 Члены комиссии:  
[подпись] Флазырина О.В.  
[подпись] Гилёва Л.С.  
[подпись] Малофеева Т.В.  
[подпись] Краснова А.В.

С актом ознакомлен, согласен, имеются возражения  
 \_\_\_\_\_  
 (нужное подчеркнуть)

Заведующая производством: [подпись] /Чернова Н.Н./

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 82» Г. ПЕРМИ  
(МАОУ «СОШ № 82» Г.ПЕРМИ)

**АКТ № 19**

**о результатах проверки административного контроля за организацией и качеством  
школьного питания в 2021 – 2022 учебном году**

**Комиссия в составе:**

Председатель - Евсеева Н.Г.

Члены комиссии:

Медицинский работник - Глазырина О.В.

Ответственный по питанию – Гилева Л.С.

Заместитель директора - Малофеева Т.В.

Член профсоюзного комитета – Краснова А.В.

составили настоящий акт проверки согласно плану реализации производственного контроля.

**Цель проверки:** контроль рациона питания, санитарного состояния, оборудования и инвентаря пищеблока, контроль визуальных и лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора.

**Время проведения проверки:** 11.03.2022 года, 2 смена, 15.30 часов.

**В ходе проверки установлено:**

№ п/п	Объекты контроля	Оценка объекта контроля (соответствие – «1», не соответствие – комментарий)	Дополнения, комментарии
	<b>1. Оборудование и инвентарь пищеблока</b>		
1.1.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	1	
1.2.	<b>Столовая обеспечена:</b>		
	- фаянсовой, фарфоровой или стеклянной посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место	1	
	- столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место		<i>обновить комментарий ст. протокол</i>
2.	<b>Санитарное состояние пищеблока</b>		
2.1.	Кухня и подсобные помещения содержатся в чистоте и порядке	1	
2.2.	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения	1	
2.3.	Соблюдается график проведения генеральных уборок	1	
2.3.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте	1	
3.	<b>Рацион питания</b>		
3.1.	Имеется единое типовое 12-дневного меню, согласованное руководителем учреждения	1	
3.2.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	1	
3.3.	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня	1	



	единого типового 12-дневного меню		
3.4.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах. Консистенция)	1	
3.5.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)	1	
3.6.	Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню	1	
3.7.	Осуществляется контроль закладки продуктов. Что подтверждается записями в соответствующем журнале	1	
3.8.	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 часов - осуществляется контроль выхода порционных блюд	1	
3.9.	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течении 48 часов при температуре +2, +6 градусов	1	
3.10	В основном и дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании	1	
3.11	Проводиться дополнительная витаминизация (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	1	
4	<b>Проведение визуальных и лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора</b>		
4.1.	Имеются акты по результатам проведения лабораторно – инструментальных исследований	1	

Выводы: Нарушений не выявлено

Председатель: [подпись] Евсеева Н.Г.

Члены комиссии:  
[подпись] Глазырина О.В.  
[подпись] Гилёва Л.С.  
[подпись] Малофеева Т.В.  
[подпись] Краснова А.В.

С актом ознакомлен, согласен, имеются возражения

(нужное подчеркнуть)  
 Заведующая производством: [подпись] /Чернова Н.Н./

Директор МАОУ «СОШ № 82» [подпись] /Тетерина О.В./

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 82» Г. ПЕРМИ  
(МАОУ «СОШ № 82» Г.ПЕРМИ)

**АКТ № 20**

**о результатах проверки административного контроля за организацией и качеством  
школьного питания в 2021 – 2022 учебном году**

**Комиссия в составе:**

Председатель - Евсеева Н.Г.

Члены комиссии:

Медицинский работник - Глазырина О.В.

Ответственный по питанию – Гилева Л.С.

Заместитель директора - Малофеева Т.В.

Член профсоюзного комитета – Краснова А.В.

составили настоящий акт проверки согласно плану реализации производственного контроля.

**Цель проверки:** Мониторинг организации питания 1 – 4 классов.

Контроль рациона питания.

**Время проведения проверки:** 18.03.2022 года, 2 смена, 14.30 часов.

**В ходе проверки установлено:**

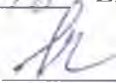
№ п/п	Объекты контроля	Оценка объекта контроля (соответствие – «1», не соответствие – комментарий)	Дополнения, комментарии
<b>3.</b>	<b>Рацион питания</b>		
3.1.	Имеется единое типовое 12-дневного меню, согласованное руководителем учреждения	<i>есть</i>	
3.2.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешано в обеденном зале	<i>есть</i>	
3.3.	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня единого типового 12-дневного меню	<i>соответ- ствуют</i>	
3.4.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах. Консистенция)	<i>Бракераж проведен</i>	
3.5.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)	<i>Имеется меню</i>	
3.6.	Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню	<i>имеются</i>	
3.7.	Осуществляется контроль закладки продуктов. Что подтверждается записями в соответствующем журнале	<i>записи в журнале имеются</i>	
3.8.	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: - выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы - срок реализации готового блюда после снятия пробы	<i>ежедневно, соблюдается</i>	


	не более 2 часов - осуществляется контроль выхода порционных блюд		
3.9.	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течении 48 часов при температуре +2, +6 градусов	хранение бесперебойно	
3.10	В основном и дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании	отсутствуют	
3.11	Проводиться дополнительная витаминизация (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	проводится, написано в журнале	

Выводы: Нарушений не выявлено.

Председатель:  Евсева Н.Г.

Члены комиссии:

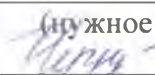
 Влазырина О.В.

 Гилёва Л.С.

 Малофеева Т.В.

 Краснова А.В.

С актом ознакомлен, согласен, имеются возражения

Заведующая производством:  /Чернова Н.Н./

Директор МАОУ «СОШ № 82»  /Тетерина О.В./

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 82» Г. ПЕРМИ  
(МАОУ «СОШ № 82» Г.ПЕРМИ)**

**АКТ № 21**

**о результатах проверки административного контроля за организацией и качеством  
школьного питания в 2021 – 2022 учебном году**

**Комиссия в составе:**

Председатель - Евсеева Н.Г.

Члены комиссии:

Медицинский работник - Глазырина О.В.

Ответственный по питанию – Гилева Л.С.

Член профсоюзного комитета – Краснова А.В.

составили настоящий акт проверки согласно плану реализации производственного контроля.

**Цель проверки:** контроль приема и хранения пищевых продуктов. Санитарного состояния пищеблока

**Время проведения проверки:** 08.04.2022 года, 1 смена, 09.30 часов

**В ходе проверки установлено:**

№ п/п	Объекты контроля	Оценка объекта контроля (соответствие – «1», не соответствие – комментарий)	Дополне ния, коммен тарии
<b>1</b>	<b>Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья</b>		
1.1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	<i>журнал записывается ежедневно</i>	
1.2.	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов . Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов	<i>нарушений не выявлено</i>	
1.3.	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах.	<i>документы на поставку продуктов находятся в наличии</i>	
1.4.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу		

	бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья: наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	журнал проверен, сроки соблюдаются	
1.5.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования Соответствие показаний термометров записям в журнале	журнал полностью ежедневно	
1.6.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки	хранение в соответствии с СанПиН	
<b>2</b>	<b>Оборудование и инвентарь пищеблока</b>		
	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	инвентарь промаркирован	
<b>3</b>	<b>Санитарное состояние пищеблока</b>		
3.1.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	нигде грязно, в подсобных помещениях чисто	
3.2.	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения	обработка проводится, оборудование чистое	
3.3.	Соблюдается график проведения генеральных уборок	график генеральных уборок соблюдается	
3.4.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте	промаркирован, хранится в отдельном месте	

**Выводы:** В ходе проверки организации школьного питания нарушений не выявлено,

Председатель:  Евсева Н.Г.  
 Члены комиссии:  Глазырина О.В.  
 Гилёва Л.С.  
 Краснова А.В.

С актом ознакомлен, согласен, имеются возражения

Заведующая производством:  (нужное подчеркнуть) /Чернова Н.Н./



МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 82» Г. ПЕРМИ  
(МАОУ «СОШ № 82» Г. ПЕРМИ)

**АКТ № 22**

**о результатах проверки административного контроля за организацией и качеством школьного питания в 2021 – 2022 учебном году**

**Комиссия в составе:**

Председатель - Евсеева Н.Г.

Члены комиссии:

Медицинский работник - Глазырина О.В.

Ответственный по питанию – Гилева Л.С.

Член профсоюзного комитета – Краснова А.В.

составили настоящий акт проверки согласно плану реализации производственного контроля.

**Цель проверки:** контроль рациона питания и лабораторных испытаний.

**Время проведения проверки:** 15.04.2022 года, 2 смена, 14.30 часов

**В ходе проверки установлено:**

№ п/п	Объекты контроля	Оценка объекта контроля (соответствие – «1», не соответствие – комментарий)	Дополнения, комментарии
1	<b>Оборудование и инвентарь пищеблока</b>		
1.1.	- фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место	достаточное количество посуды, без трещин и сколов	
1.2.	- столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	достаточное количество столовых приборов	
2	<b>Рацион питания</b>		
	Имеется единое типовое 12-дневного меню, согласованное руководителем учреждения	имеется, подписано руководителем	
2.1.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	вывешено в обеденном зале. Имеется	
2.2.	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня единого типового 12-дневного меню	блюда соответствуют 12-дневному меню	
2.3.	Бракераж блюд, оценка соответствия		


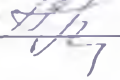
	технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах. Консистенция)	<i>Вкус Генер соответств. по микробио- логическим парам</i>	
2.4.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)	<i>присутствует записи блюд</i>	
3	<b>Проведение визуальных и лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора</b>		
3.1.	<p>Имеются акты по результатам проведения лабораторно – инструментальных исследований:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• микробиологические исследования проб готовых блюд (3 – 3 блюда одного приема пищи) - 1 раз в квартал (4 раза в год);</li> <li>• калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд одного приема пищи рецептуре -1 раз в год;</li> <li>• микробиологические исследования 10 смывов с объектов производственного окружения, рук, спецодежды персонала на наличие санитарно – показательной микрофлоры (БГКП) -- 1 раз в год;</li> <li>• исследования 10 смывов с оборудования, рук, спецодежды персонала. Сырых пищевых продуктов на наличие яиц гельминтов – 1 раз в год;</li> <li>• питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам -2 раза в год (п.14.12, Приложение 12 [1], п.2.3.14[2])</li> </ul>	<i>акты о проведении лаборатор- ных исследований представлен от дд. 12. 2011.</i>	

**Выводы:** В ходе проверки организации школьного питания нарушений не выявлено,

рацион питания обучающихся и питьевой режим соответствует нормам СанПиН.\

Председатель:  Евсева Н.Г.

Члены комиссии:  Глазырина О.В.

  
Гилёва Л.С.  
  
Краснова А.В.

С актом ознакомлен, согласен, имеются возражения

\_\_\_\_\_  
(нужное подчеркнуть)  
Заведующая производством: Чернова /Чернова Н.Н./



МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 82» Г. ПЕРМИ  
(МАОУ «СОШ № 82» Г.ПЕРМИ)

**АКТ № 23**

**о результатах проверки административного контроля за организацией и  
качеством школьного питания в 2021 – 2022 учебном году**

**Комиссия в составе:**

Председатель - Евсеева Н.Г.

Члены комиссии:

Медицинский работник - Глазырина О.В.

Ответственный по питанию – Гилева Л.С.

Член профсоюзного комитета – Краснова А.В.

составили настоящий акт проверки согласно плану реализации  
производственного контроля.

**Цель проверки:** контроль рациона питания и питьевого режима.

**Время проведения проверки:** 22.04.2022 года, 1 смена, 11.30 часов

**В ходе проверки установлено:**

<i>№ п/п</i>	<i>Объекты контроля</i>	<i>Оценка объекта контроля (соответствие – «1», не соответствие – комментарий)</i>	<i>Допол нения комме нтарий и</i>
<i>1</i>	<i>Рацион питания</i>		
1.1.	Имеется единое типовое 12-дневного меню, согласованное руководителем учреждения	имеется	
1.2.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешано в обеденном зале	меню согласовано, вывешено в зале	
1.3.	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня единого типового 12-дневного меню	соответствуют 12-дневному меню	
1.4.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах. Консистенция)	бракераж проводится своевременно	
1.5.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)	замена блюд	
1.6.	Имеются технологические карты для всех		

	блюд, представленных в меню	имеются	
1.7	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	контроль закладки продуктов проводится, записи в журнале есть	
1.8.	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	своевременно ведется бракеражный журнал	
1.9.	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов	суточные пробы на момент проверки стояли от 20.04 и 21.04.2022 года	
1.10	В основном и дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании	отсутствуют запрещенные продукты	
1.11	Проводится дополнительная витаминизация (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	витаминизация проводится, есть записи в журнале	
<b>2</b>	<b>Обеспечение питьевого режима</b>		
2.1.	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями (гл. X [1]):	обеспечивается	
2.2.	- использование бутилированной воды, кипяченой воды или питьевых фонтанчиков	используется бутилированная вода	
2.3.	- обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	доступ свободный	
2.4.	- обеспечение достаточного количества чистой посуды	чистые стаканы стояли на промаркированном подносе	
2.5.	- наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	имеется	
2.6.	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной	договор № 128/22. Торговый	

воды	дом «Чистая вода»	
------	-------------------	--

**Выводы:** В ходе проверки организации школьного питания нарушений не выявлено, рацион питания обучающихся и питьевой режим соответствует нормам СанПиН.

Председатель:  Евсева Н.Г.

Члены комиссии:

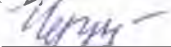
 Глазырина О.В.

 Гилёва Л.С.

 Краснова А.В.

С актом ознакомлен, согласен, имеются возражения

(нужное подчеркнуть)

Заведующая производством:  /Чернова Н.Н./

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 82» Г. ПЕРМИ  
(МАОУ «СОШ № 82» Г.ПЕРМИ)

АКТ № 24

о результатах проверки административного контроля за организацией и качеством  
школьного питания в 2021 – 2022 учебном году

**Комиссия в составе:**

Председатель - Евсеева Н.Г.

Члены комиссии:

Медицинский работник - Глазырина О.В.

Ответственный по питанию – Гилева Л.С.

Член профсоюзного комитета – Краснова А.В.

составили настоящий акт проверки согласно плану реализации производственного контроля.

**Цель проверки:** контроль приема и хранения пищевых продуктов и санитарного состояния пищеблока..



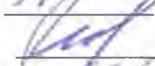

**Время проведения проверки:** 13.05.2022 года, 1 смена, 13.00 часов

**В ходе проверки установлено:**

<i>№ п/п</i>	<i>Объекты контроля</i>	<i>Оценка объекта контроля (соответствие – «1», не соответствие – комментарий)</i>	<i>Дополнени я,  коммента рии</i>
<b>1</b>	<b><i>Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья</i></b>		
<b>1.1.</b>	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	Журнал заполняется ежедневно	
<b>1.2.</b>	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации). Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов	Нарушений не выявлено	
<b>1.3.</b>	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах.	Документация на поставку продуктов имеется	

	полуфабрикатах.		
1.4.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья: наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	Журнал проверен, сроки соблюдаются	
1.5.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования Соответствие показаний термометров записям в журнале	Журнал заполняется ежедневно	
1.6.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки	Хранение в соответствии с СанПиН	
2	<b>Оборудование и инвентарь пищеблока</b>		
	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	Инвентарь промаркирован	
3	<b>Санитарное состояние пищеблока</b>		
3.1.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	На кухне, в подсобных помещениях чисто	
3.2.	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения	Оборудование чистое	
3.3.	Соблюдается график проведения генеральных уборок	На кухне, в помещениях чисто, есть график проведения генеральных уборок	
3.4.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте	Инвентарь промаркирован, хранится в специальном месте	

**Выводы:** В ходе проверки организации школьного питания нарушений не выявлено,

Председатель:  Евсева Н.Г.  
Члены комиссии:  Глазырина О.В.  
 Гилёва Л.С.  
 Краснова А.В.

С актом ознакомлен, согласен, имеются возражения

\_\_\_\_\_  
(нужное подчеркнуть)  
Заведующая производством: Чернова /Чернова Н.Н./

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 82» Г. ПЕРМИ  
(МАОУ «СОШ № 82» Г.ПЕРМИ)**

**АКТ № 25**

**о результатах проверки административного контроля за организацией и  
качеством школьного питания в 2021 – 2022 учебном году**

**Комиссия в составе:**

Председатель - Евсеева Н.Г.

Члены комиссии:

Медицинский работник - Глазырина О.В.

Ответственный по питанию – Гилева Л.С.

Член профсоюзного комитета – Краснова А.В.

составили настоящий акт проверки согласно плану реализации  
производственного контроля.

**Цель проверки:** контроль рациона питания и лабораторных испытаний.

**Время проведения проверки:** 20.05.2022 года, 1 смена, 13.00 часов

**В ходе проверки установлено:**

№ n/n	Объекты контроля	Оценка объекта контроля (соответствие – «1», не соответствие – комментарий)	Дополне ния, коммент арии
1	<b>Оборудование и инвентарь пищеблока</b>		
1.1.	- фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место	достаточное количество посуды, без трещин и сколов	
1.2.	- столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	достаточное количество столовых приборов	
2	<b>Рацион питания</b>		
	Имеется единое типовое 12-дневного меню, согласованное руководителем учреждения	имеется подписанное руководителем	
2.1.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	подписано директором, вывешено в обеденном зале	
2.2.	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня единого типового 12-дневного меню	блюда фактического меню соответствуют 12-дневному меню	
2.3.	Бракераж блюд, оценка соответствия		

	технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах. Консистенция)	<i>Выход блюд соответствует технологической карте</i>	
2.4.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)	<i>Индивидуальное меню для детей</i>	
3	<b>Проведение визуальных и лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора</b>		
3.1.	<p>Имеются акты по результатам проведения лабораторно – инструментальных исследований:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• микробиологические исследования проб готовых блюд (3 – 3 блюда одного приема пищи) - 1 раз в квартал (4 раза в год);</li> <li>• калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд одного приема пищи рецептуре - 1 раз в год;</li> <li>• микробиологические исследования 10 смывов с объектов производственного окружения, рук, спецодежды персонала на наличие санитарно – показательной микрофлоры (БГКП) -- 1 раз в год;</li> <li>• исследования 10 смывов с оборудования, рук, спецодежды персонала. Сырых пищевых продуктов на наличие яиц гельминтов – 1 раз в год;</li> <li>• питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - 2 раза в год (п.14.12, Приложение 12 [1], п.2.3.14[2])</li> </ul>		

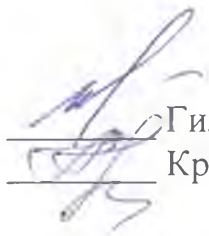
**Выводы:** В ходе проверки организации школьного питания нарушений не выявлено,

рацион питания обучающихся и питьевой режим соответствует нормам СанПиН.\

Председатель:  Евсева Н.Г.

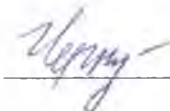
Члены комиссии:  Глазырина О.В.



  
Гилёва Л.С.  
Краснова А.В.

С актом ознакомлен, согласен, имеются возражения

\_\_\_\_\_ (нужное подчеркнуть)

Заведующая производством:  /Чернова Н.Н./