

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

АКТ № 1

о результатах проверки производственного контроля по организации школьного питания

в 2020 – 2021 учебном году

Комиссия в составе:

Председатель - Гетерина О.В.

Секретарь - Евсеева Н.Г.

Члены комиссии:

Представитель педагогического совета – Анкушина О.Ю.

Медицинский работник - Глазырина О.В.

Ответственный по питанию - Гилёва Л.С.

составили настоящий акт проверки.

Цель проверки: проверка готовности школьной столовой к работе в 2020 – 2021 учебном году.

Время проведения проверки: 10.09.2020 года, в 12 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>
1. Кадровое обеспечение пищеблока						
1.1	-наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока (п.14.2 [1])	Поставщик/ школа Тетерина О.В.	при поступлении на работу /1 раз в год	10.09.2020	Повара, кондитеры, пекарь школьной столовой соответствуют профессиональной квалификации, имеют 3 – 5 разряды.	Акт проверки
1.2	-прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года (п.14.2 [1])	Поставщик/ школа Тетерина О.В.	1 раз в год	10.09.2020		
1.3	-наличие личных медицинских книжек работников	Поставщик/ Медицинский работник/ школа	1 раз в год	10.09.2020	Проверены личные медицинские книжки	

	пищеблока (п. 13.10 [1]), в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год (п. 13.9 [1])	Глазырина О.В. Тетерина О.В.			работников столовой установленного образца (9 книжек). Всеми работниками своевременно пройден медицинский осмотр, о чём свидетельствуют даты и записи результатов медицинских обследований и лабораторных исследований.	
1.4	- своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года (п. 13.9 [1])	Поставщик /Медицинский работник/ школа Глазырина О.В. Тетерина О.В.	1 раз в год	10.09.2020	В санитарных книжках имеется отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки , у всех работников до 2019 года и 2020 года.	
2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья						
2.10	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра (п. 4.14 [1])	Поставщик/ школа Евсеева Н.Г.	1 раз в год	10.09.2020	В складском помещении есть термометр и гигрометр, в журналах фиксируются записи показаний	
3. Оборудование и инвентарь пищеблока						
3.2.	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	Поставщик/ школа Евсеева Н.Г.	1 раз в год к приемке	14.07.2020	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	
3.3.	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия (п.4.3 [1])	Поставщик/ школа Евсеева Н.Г.	1 раз в год к приемке	14.07.2020		
4. Оборудование моечных						
4.2.	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками (п.5.10 [1])	Поставщик, школа Евсеева Н.Г.	1 раз в год к приемке	14.07.2020	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы душевыми насадками	
4.3.	Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола (п.4.6 [1])	Поставщик, школа Евсеева Н.Г.	1 раз в год к приемке	14.07.2020	Стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола имеются	

5. Рацион питания						
6.1.	Имеется примерное 12-дневное меню, согласованное Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю не позднее 01.10.2008, согласованное руководителем учреждения (п.6.5 [1])	школа Тетерина О.В.	1 раз в год	10.09.2020	Имеется 24-дневное меню согласованное директором MAOY «COШ № 82» от 02.09.2020 года, приказ № 059-08/87-01-08/4-276	
6.2.	Предоставляется двухразовое питание (п.6.8 [1])	школа Тетерина О.В.	1 раз в год	10.09.2020	Предоставляется двухразовое питание: В 1 смену – завтрак, обед	

Выводы: считать школьную столовую готовой в работе в 2020 – 2021 году, так как соответствует нормам СанПиН

Председатель _____ **Тетерина О.В.**
 Секретарь _____ **Евдоким Н.Г.**

Члены комиссии:
 _____ **Анжушина О.Ю.**
 _____ **Гадарина О.В.**
 _____ **Гильфан Л.С.**

С актом ознакомлен, согласен, имеются возражения

(нужно подчеркнуть)

Заведующая производством _____ **Протасова А.А.**

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

АКТ № 2

о результатах проверки производственного контроля по организации школьного питания

в 2020 – 2021 учебном году

Комиссия в составе:

Председатель - Тетерина О.В.

Секретарь - Евсеева Н.Г.

Члены комиссии:

Представитель педагогического совета – Анкушина О.Ю.

Медицинский работник - Глазырина О.В.

Ответственный по питанию – Гилева Л.С.

составили настоящий акт проверки.

Цель проверки: 1. проверка приема и хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья
2. контроль рациона питания

Время проведения проверки: 16.09.2020 года, в 12 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>
<i>Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья</i>						
2.1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья [1]	Поставщик /Медицинский работник Глазырина О.В.	1 раз в месяц	16.09.2020	«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,	Поставщик/ Медицинский работник	1 раз в месяц	16.09.2020	Сопроводительные документы на поступающие продукты питания –	

	<p>накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) (п.6.26 [1])*</p> <p>Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов</p>	Глазырина О.В.			сертификаты качества и товарно – сопроводительные документы имеются	
2.3	<p>Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов.</p> <p>Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах.</p>	Поставщик/ школа Гилева Л.С.	1 раз в месяц	16.09.2020	<p>Договоры на поставку продуктов питания имеются.</p> <p>Пищеблок работает как на полуфабрикатах, так и на цельных продуктах</p>	
2.4	<p>Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (п.8.29 [1]):</p> <p>наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации</p>	Поставщик /Медицинский работник Глазырина О.В.	1 раз в месяц	16.09.2020	Соответствие сроков реализации по журналу бракеража продуктов и продовольственного сырья	
2.5	<p>Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки (п.2.10.27 (1))</p>	Поставщик /Медицинский работник Глазырина О.В.	1 раз в месяц	16.09.2020	Скоропортящиеся продукты хранятся в соответствии с маркировкой и требованиями сопроводительных документов	
2.7	<p>Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования</p> <p>Соответствие показаний термометров записям в журнале</p>	Поставщик/ школа Гилева Л.С.	1 раз в месяц	16.09.2019	Журнал контроля температурного режима холодильного оборудования ведется, записи в журнале соответствуют показаниям	
2.8	<p>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</p>	Поставщик/ школа Гилева Л.С.	1 раз в месяц	16.09.2020	Сыпучие продукты хранятся на стеллажах в баках с крышкой, овощи в таре на стеллажах	
2.9	<p>Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемом – планируемыми решениями (п.8.3 [1]):</p> <p>- полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты</p>	Медицинский работник/ школа Глазырина О.В. Гилева Л.С.	1 раз в месяц	16.09.2020	<p>Организацию работы подтверждают еженедельные таблицы с раскладкой продуктов в соответствии с технологическими картами</p> <p>нет</p>	

	и т.д.), -мясо бескостное фасованное весом до 3 кг, -овоши чищенные, рыба филе или потрошенная без головы.				мясо весом 5 - 7 кг картофель чищенный рыба филе и не потрошенная	
1. Рацион питания						
6.3.	Блюда меню соответствуют примерному 24-дневному меню (п.6.22 [1])	Школа Тетерина О.В.	1 раз в 10 дней	16.09.2020	Блюда соответствуют примерному 24-дневному меню	
6.13	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека (п. 14.9.)	Медицинский работник Глазырина О.В.	1 раз в 10 дней	16.09.2020	Ведется ведомость контроля за рационом питания	
6.14	Проводиться дополнительная витаминизация (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Медицинский работник Глазырина О.В.	постоянно при проведении витаминизации	16.09.2020	Дополнительная витаминизация проводится, в «Журнале проведения витаминизации третьих и сладких блюд» имеются записи приготовленных третьих и сладких блюд.	

Выводы: в ходе организации контроля нарушений не выявлено, проверка приема и хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья соответствует нормам СанПин, ведется ведомость контроля за рационом питания.

Председатель _____ Тетерина О.В.
Секретарь _____ Евсеева Н. Г.

Члены комиссии:
_____ Анкушина О.Ю.
_____ Глазырина О.В.
_____ Гилёва Л.С.

С актом ознакомлен. согласен. имеются возражения

(нужное подчеркнуть)

Заведующий производством _____ Пропкова А.А.

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

АКТ № 3

о результатах проверки производственного контроля по организации школьного питания

в 2020 – 2021 учебном году

Комиссия в составе:

Председатель - Тетерина О.В.

Секретарь - Евсеева Н. Г.

Члены комиссии:

Представитель педагогического совета – Анкушина О.Ю.

Медицинский работник - Глазырина О.В.

Ответственный по питанию – Гилева Л.С.

составили настоящий акт проверки.

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

Время проведения проверки: 21.09.2020 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 проведенных контрольных мероприятий</i>	<i>Документ, отметка о выполнении</i>
<i>Оборудование и инвентарь пищеблока</i>						
3.1.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой [1]	Поставщик/ Медицинский работник/ школа Глазырина О.В. Евсеева Н.Г.	1 раз в месяц	21.09.2020	Оборудование и инвентарь используется в соответствии с маркировкой	
<i>Оборудование моечных</i>						
4.1.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время (п.5.9 [1])	Поставщик/ школа Евсеева Н.Г.	1 раз в месяц	21.09.2020	Инструкции по применению моющих средств имеются, используется моющее средство «Золушка»	

4.4.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (п.5.16 [1])	Поставщик, школа Евсева Н.Г.	1 раз в месяц	21.09.2020	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушатся и хранятся в промаркированной таре
Санитарное состояние пищеблока					
5.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в чистоте и порядке (п.5.1 (1))	Поставщик, школа Евсева Н.Г.	ежедневно	21.09.2020	На кухне и в подсобных помещениях чисто
5.2	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения (п.5.14(1))	Поставщик, школа Евсева Н.Г.	ежедневно	21.09.2020	Обработка технологического оборудования проводится во время генеральных уборок раствором хлорной извести
5.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок (5.18 [1])	Поставщик/ школа Евсева Н.Г.	1 раз в месяц	21.09.2020	График проведения генеральных уборок в мясном цехе, в посудомоечном цехе, в туалете соблюдается
5.5.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (п.5.21, 5.22 [1])	Поставщик/ школа Евсева Н.Г.	1 раз в месяц	21.09.2020	Уборочный инвентарь мясного цеха промаркирован и хранится в мясном цехе, уборочный инвентарь туалета промаркирован и хранится в туалете (в специальных отведенных местах)

Выводы: в ходе организации контроля нарушений не выявлено, оборудование и инвентарь пищеблока в исправности, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.

Председатель _____ Тетерина О.В.
Секретарь _____ Евсева Н. Г.

Члены комиссии: _____ Глазырина О.В.

С актом ознакомлен, согласен, имеются возражения

(нужное подчеркнуть)

Генеральный директор ООО «компания «Профи-групп»

Заведующая производством _____ Протасова А.А.

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

АКТ № 4

о результатах проверки производственного контроля по организации школьного питания

в 2020 – 2021 учебном году

Комиссия в составе:

Председатель - Туманова Н.А.

Секретарь - Евсева Н.Г.

Члены комиссии:

Медицинский работник - Глазырина О.В.

Ответственный по питанию – Гилева Л.С.

составили настоящий акт проверки.

Цель проверки: контроль приема и хранения пищевых продуктов, соблюдение рациона питания.

Время проведения проверки: 07.10.2020 года, в 11.40 часов, 1 смена.

В ходе проверки установлено:

	<i>Позиции</i>	<i>Контролирующее лицо</i>	<i>Кратность ь проверки</i>	<i>Дата проверки</i>	<i>Результаты проведенных мероприятий</i>	<i>Отметка о выполнении</i>
Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья						
2.1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья [1]	Поставщик /Медицинский работник Глазырина О.В.	1 раз в месяц	07.10.2020	«Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» ведется в соответствии с требования ведения бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья:	Акт проверки

					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.	
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) (п.6.26 [1])* Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов	Поставщик/ Медицинский работник Глазырина О.В.	1 раз в месяц	07.10.2020	Сопроводительные документы на поступающие продукты питания – сертификаты качества и товарно – сопроводительные документы имеются. По меню на 07.10.2020 года жаркое по-домашнему, мясо говядина, дата поступления 06.10.2020 года , № документа 369, по результатам органолептической оценки качественное., реализовано 07.10.2020 года.	
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	Поставщик/ Школа Гилева Л.С.	1 раз в месяц	07.10.2020	Договоры на поставку продуктов питания имеются: на мясо, рыбу, сыр, творог, масло сливочное. куру. колбасы. Пищеблок работает как на полуфабрикатах. Так и на цельных продуктах	

2.4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (п.8.29 [1]): наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	Поставщик /Медицинский работник Глазырина О.В.	1 раз в месяц	07.10.2020	Сроки реализации творога как скоропортящегося продукта соблюдаются. Творог: поступление творога 05.10.2020 года, № документа 0609, по результатам органолептической оценки качественный конечный срок реализации – 10.10.2020 года
2.5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки (п.2.10.27 [1])	Поставщик/ Медицинский работник Глазырина О.В.	1 раз в месяц.	07.10.2020	Творог получен 05.10.2020 г. реализован на 07.10.2020 г. пудинг творожный
2.7	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования Соответствие показаний термометров записям в журнале	Поставщик/ школа Гилева Л.С.	1 раз в месяц	07.10.2020	Журнал контроля температурного режима холодильного оборудования ведется, записи в журнале соответствуют показаниям
2.8	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	Поставщик/ школа Гилева Л.С.	1 раз в месяц	07.10.2020	Сыпучие продукты хранятся на стеллажах в баках с крышкой, овощи в таре на стеллажах
2.9	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно – планировочными решениями (п.8.3 [1]):	Медицинский работник/ школа Глазырина О.В. Гилева Л.С.	1 раз в месяц	07.10.2020	Организацию работы подтверждают еженедельные таблицы с раскладкой продуктов в соответствии с технологическими картами

	<p>- полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д.),</p> <p>-мясо бескостное фасованное весом до 3 кг,</p> <p>-овощи чищенные,</p> <p>рыба филе или потрошенная без головы.</p>				<p>нет</p> <p>мясо весом 5 - 7 кг</p> <p>картофель чищенный</p> <p>рыба филе и не потрошенная</p>	
Рацион питания						
6.3.	Блюда меню соответствуют примерному 20-дневному меню (п.6.22 [1])	Школа Тетерина О.В.	1 раз в 10 дней	07.10.2020	Меню на 07.10.2020 года: овощи натуральные (помидоры), борщ из свежей капусты со сметаной, жаркое по - домашнему, кисель из ягод соответствует 20 -дневному меню	
6.13	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека (п. 14.9.)	Медицинский работник Глазырина О.В.	1 раз в 10 дней	07.10.2020	Ведется ведомость контроля за рационом питания	
6.14	Проводиться дополнительная витаминизация (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Медицинский работник Глазырина О.В.	постоянно при проведении и витаминизации	07.10.2020	Дополнительная витаминизация проводиться, в «Журнале проведения витаминизации третьих и сладких блюд» имеются записи приготовленных третьих и сладких блюд: 01.10.2020 – компот из свежих яблок, 02.10. - кисель, 03.10. –	

					компот из свежих яблок, 06.10.-компот из сухофруктов, 07.10 - кисель из ягод.
--	--	--	--	--	--

Выводы: 1. в ходе организации контроля по приему и хранению пищевых продуктов нарушений не выявлено, проверка приема и хранения

пищевых продуктов и продовольственного сырья соответствует нормам СанПиН 2.4.5.2409-08

2. проверка контроля по соблюдению рациона питания выявила соответствие 24 – дневному меню

Председатель




Туманова Н.А.

Секретарь

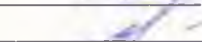


Евсеева Н. Г.

Члены комиссии:



Глазырина О.В.



Гилёва Л.С.

С актом ознакомлен, согласен, имеются возражения

_____ (нужное подчеркнуть)

Заведующая производством



А.А. Протасова

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

АКТ № 5

о результатах проверки производственного контроля по организации школьного питания

в 2020 – 2021 учебном году

Комиссия в составе:

Председатель - Туманова Н.А.

Секретарь - Евсева Н. Г.

Члены комиссии:

Медицинский работник - Глазырина О.В.

Ответственный по питанию – Гилева Л.С.

составили настоящий акт проверки.

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

Время проведения проверки: 14.10.2020 года, в 14 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>
Оборудование и инвентарь пищеблока						
3.1.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой [1]	Поставщик/ Медицинский работник/ школа Глазырина О.В. Евсева Н.Г.	1 раз в месяц	14.10.2020	Оборудование и инвентарь используется в соответствии с маркировкой	Акт проверки

Оборудование моечных						
4.1.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время (п.5.9 [1])	Поставщик/ школа Евсеева Н.Г.	1 раз в месяц	14.10.2020	Инструкции по применению моющих средств имеются, используется моющее средство «Золушка»	
4.4.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (п.5.16 [1])	Поставщик, школа Евсеева Н.Г.	1 раз в месяц	14.10.2020	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушатся и хранятся в промаркированной таре	
Санитарное состояние пищеблока						
5.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в чистоте и порядке (п.5.1 (1))	Поставщик, школа Евсеева Н.Г.	ежедневно	14.10.2020	На кухне и в подсобных помещениях чисто	
5.2	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения (п.5.14(1))	Поставщик, школа Евсеева Н.Г.	ежедневно	14.10.2020	Обработка технологического оборудования проводится во время генеральных уборок раствором хлорной извести	
5.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок (5.18 [1])	Поставщик/ школа Евсеева Н.Г.	1 раз в месяц	14.10.2020	График проведения генеральных уборок в мясном цехе, в посудомоечном цехе, в туалете соблюдается	
5.5.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (п.5.21, 5.22 [1])	Поставщик/ школа Евсеева Н.Г.	1 раз в месяц	14.10.2020	Уборочный инвентарь мясного цеха промаркирован и хранится в мясном цехе, уборочный инвентарь туалета промаркирован и хранится в туалете (в	

					специальных местах)	отведенных	
--	--	--	--	--	------------------------	------------	--

Выводы: в ходе организации контроля нарушений не выявлено, оборудование и инвентарь пищеблока в исправности, санитарное состояние пищеблока соответствуют нормам СанПиН 2.4.5. 2409-08.

Председатель



Туманова Н.А.

Секретарь



Евсеева Н. Г.

Члены комиссии:



Глазырина О.В.

С актом ознакомлен, согласен, имеются возражения

_____ (нужное подчеркнуть)

Заведующая производством



А.А. Протасова

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

АКТ № 6

о результатах проверки производственного контроля по организации школьного питания

в 2020 – 2021 учебном году

Комиссия в составе:

Председатель - Туманова Н.А.

Секретарь - Евсева Н. Г.

Члены комиссии:

Медицинский работник - Глазырина О.В.

Ответственный по питанию – Гилева Л.С.

составили настоящий акт проверки.

Цель проверки: проверка организации школьного питания.

Время проведения проверки: 21.10.2020 года, в 14.40 часов, 2 смена

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>
<i>Кадровое обеспечение пищеблока</i>						
1.5	-осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей (п. 14.7 [1])	Медицинский работник Глазырина О.В.	ежедневно	21.10.2020	Записи в «Журнале здоровья» ведутся ежедневно	Акт проверки
<i>Рацион питания</i>						

6.4.	Завтрак состоит из закуска, горячего блюда, напитка (п.6.18 [1])	Школа Тетерина О.В.	ежедневно	21.10.2020	В представленном меню на 21.10.2020 завтрак состоит из закуска, горячего блюда, напитка: масло сливочное (порционно), картофельное пюре, рыба припущенная (минтай), чай с лимоном, батон нарезной
6.5.	Обед состоит из закуска, первого блюда, второго блюда, напитка (п.6.19 [1])	Школа Тетерина О.В.	ежедневно	21.10.2020	В представленном меню на 21.10.2020 обед состоит из закуска, первого блюда, второго блюда, напитка: салат из свежих овощей, суп картофельный с крупой, макаронные изделия отварные, бефстроганов из отварной говядины, напиток из шиповника, хлеб пшеничный, хлеб ржаной
6.7.	Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню (п.6.11 [1])	Школа Гилева Л.С.	ежедневно	21.10.2020	В меню, представленном на 21.10.2020 года имеются

					технологические карты для приготовления блюд	
6.8	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале (п. 14.4 [1])	Медицинский работник/ школа Глазырина О.В. Гилева Л.С.	ежедневно	21.10.2020	Произведена закладка продуктов по меню 21.10.2020 «Приготовление супа картофельного с крупой», по результатам проверки количество закладываемых продуктов соответствует закладке, нарушений нет	
6.9.	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 (п.14.6 [1])	бракеражная комиссия	ежедневно	21.10.2020	Бракеражной комиссией ежедневно ведется «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», есть подписи трех членов бракеражной комиссии	
6.10.	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов (п.2.10.24)	Медицинский работник Глазырина О.В.	ежедневно	21.10.2020	Суточные пробы на момент проверки хранились за 19.10. и 20.10.2020 г. 1 и 2 смены в специальном холодильнике	

6.11.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (п.6.31 [1]): карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	Школа Тетерина О.В.	ежедневно	1.10.2020	В дополнительном питании на момент проверки отсутствовали продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом.
6.14	Проводится дополнительная витаминизация (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Медицинский работник Глазырина О.В.	постоянно при проведении витаминизации	21.10.2020	Дополнительная витаминизация проводится: 01.10.2020 – компот из свежих яблок, 02.10. - кисель, 03.10. – компот из свежих яблок, 06.10.- компот из сухофруктов, 07.10 – кисель из ягод.
Обеспечение питьевого режима					
8.1	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями (гл. X [1]):	Медицинский работник/ школа Глазырина О.В. Гилева Л.С.	ежедневно	21.10.2020	Питьевой режим на момент проверки не обеспечивается ввиду соблюдения мероприятий, реализуемых в связи с угрозой распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)

					в Пермском крае	
	- использование бутилированной воды или питьевых фонтанчиков (п. 10.2 [1])					
	- обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня (п. 10.3 [1])					
	- обеспечение достаточного количества чистой посуды (п. 10.5 [1])					
	- наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды (п. 10.5 [1])					

Выводы: В ходе проверки организации школьного питания нарушений не выявлено.

Председатель




Туманова Н.А.

Секретарь



Евсеева Н. Г.

Члены комиссии:



Глазырина О.В.

Гилёва Л.С.

С актом ознакомлен, согласен, имеются возражения

_____ (нужное подчеркнуть)

Заведующая производством



А.А. Протасова

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

АКТ № 7

о результатах проверки производственного контроля по организации школьного питания

в 2020 – 2021 учебном году

Комиссия в составе:

Председатель - Туманова Н.А.

Секретарь - Евсева Н. Г.

Члены комиссии:

Медицинский работник - Глазырина О.В.

Ответственный по питанию – Гилева Л.С.

составили настоящий акт проверки.

Цель проверки: 1. проверка оборудование и инвентарь пищеблока
2. проверка контроля санитарного состояния пищеблока
3. контроль проведения визуальных и лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора

Время проведения проверки: 14.10.2020 года, в 14.00 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>Документ, отметка о выполнении</i>
<i>Оборудование и инвентарь пищеблока</i>						
3.4.	Столовая обеспечена (п. 4.7, 4.8 [1]):					
	- фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин из	Поставщик/ школа	1 раз в квартал	14.10.2020	Столовая обеспечена	

	расчета: два комплекта на одно посадочное место	Евсеева Н.Г.			достаточным количеством фаянсовой и стеклянной столовой посуды без сколов и трещин	
	- столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	Поставщик/ школа Евсеева Н.Г.	1 раз в квартал	14.10.2020	Столовая в достаточном количестве не обеспечена столовыми приборами из нержавеющей стали	
Санитарное состояние пищеблока						
5.4.	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации (п.2.2.13 [2]) работы по дезинсекции, дератизации проводятся (п. 5.23 [1])	Поставщик/ школа Евсеева Н.Г.	1 раз в квартал	14.10.2020	Научно-производственная фирма «Дезсервис» Договор № 292 от 01.12.2019 года, сроком до 31.12.2020 года	
Проведение визуальных и лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора						
7.1.	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	Поставщик/ школа Евсеева Н.Г.				
7.2	Имеются акты по результатам проведения лабораторно – инструментальных исследований: <ul style="list-style-type: none">• микробиологические исследования	Поставщик/ школа Гилева Л.С.	в соответствии с программой 1 раз в квартал	14.10.2020	Лабораторные испытания проведены 23.09.2020 года, имеются	

	проб готовых блюд (3 – 3 блюда с этого приема пищи) - 1 раз в квартал (4 раза в год);				акты проведения лабораторных исследований	
--	--	--	--	--	--	--



Выводы: в ходе организации контроля нарушений не выявлено.

Председатель
Секретарь

Туманова Н.А.
Евсеева Н. Г.

Члены комиссии:





Глазырина О.В.
Гилёва Л.С.

С актом ознакомлен, согласен, имеются возражения

_____ (нужное подчеркнуть)

Генеральный директор ООО «компания «Профи-групп»

Заведующая производством  А.А. Протасова

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

АКТ № 9

**о результатах проверки производственного контроля по организации школьного питания
в 2020 – 2021 учебном году**

Комиссия в составе:

Председатель - Тетерина О.В.

Секретарь - Евсева Н. Г.

Члены комиссии:

Представитель педагогического совета – Анкушина О.Ю.

Медицинский работник - Глазырина О.В.

Ответственный по питанию – Гилева Л.С.

составили настоящий акт проверки.

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

Время проведения проверки: 11.11.2020 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>
Оборудование и инвентарь пищеблока						
3.1.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой [1]	Поставщик/ Медицинский работник/ школа Глазырина О.В. Евсева Н.Г.	1 раз в месяц	11.11.2020	Оборудование и инвентарь используется в соответствии с маркировкой	
Оборудование моечных						
4.1.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время (п.5.9 [1])	Поставщик/ школа Евсева Н.Г.	1 раз в месяц	11.11.2020	Инструкции по применению моющих средств имеются, используется моющее средство «Золушка»	

4.4.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (п.5.16 [1])	Поставщик, школа Евсеева Н.Г.	1 раз в месяц	11.11.2020	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушатся и хранятся в промаркированной таре	
Санитарное состояние пищеблока						
5.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в чистоте и порядке (п.5.1 (1))	Поставщик, школа Евсеева Н.Г.	ежедневно	11.11.2020	На кухне и в подсобных помещениях чисто	
5.2	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения (п.5.14(1))	Поставщик, школа Евсеева Н.Г.	ежедневно	11.11.2020	Обработка технологического оборудования проводится во время генеральных уборок раствором хлорной извести	
5.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок (5.18 [1])	Поставщик/ школа Евсеева Н.Г.	1 раз в месяц	11.11.2020	График проведения генеральных уборок в мясном цехе, в посудомоечном цехе, в туалете соблюдается	
5.5.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (п.5.21, 5.22 [1])	Поставщик/ школа Евсеева Н.Г.	1 раз в месяц	11.11.2020	Уборочный инвентарь мясного цеха промаркирован и хранится в мясном цехе, уборочный инвентарь туалета промаркирован и хранится в туалете (в специальных отведенных местах)	

Выводы: в ходе организации контроля нарушений не выявлено, оборудование и инвентарь пищеблока в исправности, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.

Председатель
Секретарь




Тетерина О.В.
Евсеева Н. Г.

Члены комиссии:

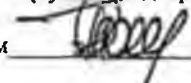


Глазырина О.В.

С актом ознакомлен, согласен, имеются возражения

(нужное подчеркнуть)

Заведующая производством



Протасова А.А.

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

АКТ № 10

о результатах проверки производственного контроля по организации школьного питания

в 2018 – 2019 учебном году

Комиссия в составе:

Председатель - Тетерина О.В.

Секретарь - Евсеева Н. Г.

Члены комиссии:

Представитель педагогического совета – Анкушина О.Ю.

Медицинский работник - Глазырина О.В.

Ответственный по питанию – Гилева Л.С.

составили настоящий акт проверки.

Цель проверки: проверка организации школьного питания.

Время проведения проверки: 18.11.2020 года, в 09.30 часов, 1 смена.

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>
Кадровое обеспечение пищеблока						
1.5	-осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей (п. 14.7 [1])	Медицинский работник Глазырина О.В.	ежедневно	18.11.2020	Записи в «Журнале здоровья» ведутся ежедневно	Акт проверки
Рацион питания						
6.4.	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка (п.6.18 [1])	Школа Тетерина О.В.	ежедневно	18.11.2020	В представленных меню на 18.11.2020 завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка: салат из моркови и яблок, запеканка из творога со сгущенным молоком чай с молоком, хлеб пшеничный	

6.5.	Обед состоит из закуска, первого блюда, второго блюда, напитка (п.6.19 [1])	Школа Тетерина О.В.	ежедневно	18.11.2020	В представленных меню на 18.11.2020 года обед состоит из закуска, первого блюда, второго блюда, салат из свеклы с сыром, суп – лапша домашняя, рагу из овощей, тефтели из говядины, компот из свежих яблок, хлеб ржаной, пшеничный	
6.7.	Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню (п.6.11 [1])	Школа Гилева Л.С.	ежедневно	18.11.2020	В меню, представленном на 18.11.2020 года имеются технологические карты на приготовление всех блюд.	
6.8	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале (п. 14.4 [1])	Медицинский работник/ школа Глазырина О.В. Гилева Л.С.	ежедневно	18.11.2020	Проверена в журнале запись закладки продуктов по меню 18.11.2020 - тефтели из говядины, по результатам проверки количество закладываемых продуктов соответствует закладке, нарушений нет. Членом бракеражной комиссии Гилевой Л.С. проведен мониторинг соответствия рецептуры приготовления блюда технологической карте, нарушений нет.	
6.9.	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 (п.14.6 [1])	бракеражная комиссия	ежедневно	18.11.2020	Бракеражной комиссией ежедневно ведется «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», есть подписи трех членов бракеражной комиссии	



6.10.	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов (п.2.10.24)	Медицинский работник Глазырина О.В.	ежедневно	18.11.2020	Суточные пробы на момент проверки хранились за 16.11.2020 года 2 смены и за 17.11.2020 г. 1 и 2 смены в специальном холодильнике
6.11.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (п.6.31 [1]): карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	Школа Тетерина О.В.	ежедневно	18.11.2020	В дополнительном питании на момент проверки отсутствовали продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом.
6.14	Проводится дополнительная витаминизация (С- витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Медицинский работник Глазырина О.В.	постоянно при проведении витаминизации	18.11.2020	16.11.2020 – компот из смеси яблок и груш. 13.11.2019 – напиток из шиповника, 17.11.2020 – компот из изюма и чернослива, 18.11.2020- компот из свежих яблок; отметка в «Журнале проведения витаминизации третьих и сладких блюд»
<i>Обеспечение питьевого режима</i>					
8.1	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями (гл. X [1]):	Медицинский работник/ школа Глазырина О.В. Гилева Л.С.	ежедневно	18.11.2020	Питьевой режим на момент проверки не обеспечивается ввиду соблюдения мероприятий, реализуемых в связи с угрозой распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) в Пермском крае
	- использование бутилированной воды или питьевых , фонтанчиков (п. 10.2 [1])				
	- обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня (п. 10.3 [1])				
	- обеспечение достаточного количества чистой				

	посуды (п. 10.5 [1])					
	- наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды (п. 10.5 [1])					

Выводы: в ходе проверки организации школьного питания нарушений не выявлено, ежедневно заполняется «Журнал здоровья». рацион питания


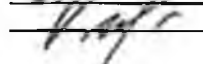
обучающихся, питьевой режим соответствует нормам СанПиН 2.4.5 2409-08.

Председатель
Секретарь

Тетерина О.В.
Евсеева Н. Г.

Члены комиссии:

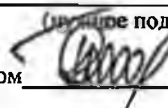



Глазырина О.В.
Гилёва Л.С.

С актом ознакомлен, согласен, имеются возражения

(нужное подчеркнуть)

Заведующая производством



Протасова А.А.

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

АКТ № 11

о результатах проверки производственного контроля по организации школьного питания

в 2020 – 2021 учебном году

Комиссия в составе:

Председатель - Тетерина О.В.

Секретарь - Евсеева Н. Г.

Члены комиссии:

Представитель педагогического совета – Анкушина О.Ю.

Медицинский работник - Глазырина О.В.

Ответственный по питанию – Гилева Л.С.

составили настоящий акт проверки.

Цель проверки: 1. контроль проверки приема и хранения пищевых продуктов, соблюдение рациона питания
2. контроль проверки соблюдения рациона питания

Время проведения проверки: 25.11.2020 года в 10.30 часов.

В ходе проверки установлено:

	<i>Позиции</i>	<i>Контролирующее лицо</i>	<i>Кратность проверки</i>	<i>Дата проверки</i>	<i>Результаты проведенных мероприятий</i>	<i>Отметка о выполнении</i>
Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья						
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.	Поставщик/ школа Гилева Л.С.	1 раз в месяц	25.11.2020	Договоры на поставку продуктов питания имеются. Пищеблок работает как на полуфабрикатах, так и на продуктах, требующих первичной обработки и разделки	Акт проверки

2.7	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования Соответствие показаний термометров записям в журнале	Поставщик/ школа Гилева Л.С.	1 раз в месяц	25.11.2020	Журнал контроля температурного режима холодильного оборудования ведется, записи в журнале соответствуют показаниям
2.8	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	Поставщик/ школа Гилева Л.С.	1 раз в месяц	25.11.2020	Сыпучие продукты хранятся на стеллажах в баках с крышкой, овощи в таре на стеллажах
2.9	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемом – планировочными решениями (п.8.3 [1]): - полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д.), -мясо бескостное фасованное весом до 3 кг, -овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы.	Медицинский работник/ школа Глазырина О.В. Гилева Л.С.	1 раз в месяц	25.11.2020	Организацию работы подтверждают еженедельные таблицы с раскладкой продуктов в соответствии с технологическими картами нет мясо весом 5 - 7 кг картофель чищенный рыба филе и не потрошенная
Рацион питания					
6.3.	Блюда меню соответствуют примерному 12-дневному меню (п.6.22 [1])	Школа Тетерина О.В.	1 раз в 10 дней	25.11.2020	Меню 25.11.2019 года, салат из белокочанной капусты, свекольник, курица в соусе с томатом, рис отварной соответствует 12 – дневному меню.

Выводы: : В ходе проверки организации школьного питания нарушений не выявлено, прием и хранение пищевых продуктов соответствует нормам СанПин2.4.5 2409-08, рацион питания соответствует примерному 12-дневному меню.

Председатель _____ Тетерина О.В.
Секретарь _____ Евсева Н. Г.

Члены комиссии:
_____ Анкушина О.Ю.
_____ Глазырина О.В.
_____ Гилева Л.С.

С актом ознакомлен, согласен, имеются возражения

(нужное подчеркнуть)

Заведующая производством _____ Протасова А.А.

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

АКТ № 12

о результатах проверки производственного контроля по организации школьного питания
в 2020 – 2021 учебном году

Комиссия в составе:

Председатель - Тетерина О.В.

Секретарь - Евсева Н. Г.

Члены комиссии:

Медицинский работник - Глазырина О.В.

Ответственный по питанию – Гилева Л.С.

составили настоящий акт проверки.

Цель проверки: контроль приема и хранения пищевых продуктов, соблюдение рациона питания.

Время проведения проверки: 02.12.2020 года, в 10.25 часов, I смена.

В ходе проверки установлено:

	Позиции	Контролирующее лицо	Кратность проверки	Дата проверки	Результаты проведенных мероприятий	Отметка о выполнении
Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья						
2.1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья [1]	Поставщик /Медицинский работник Глазырина О.В.	1 раз в месяц	02.12.2020	«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,	Акт проверки


					результаты органолептической оценки, конечный срок реализации продукта и фактический срок реализации, подпись ответственного лица. – поступление мяса говядины 01.12.2020 года - 40 и 12,035 кг, № документа 224, конечный срок реализации – 25.05.2021 г.	
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) (п.6.26 [1])* Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов	Поставщик/ Медицинский работник Глазырина О.В.	1 раз в месяц	02.12.2020	Сопроводительные документы на поступающие продукты питания – сертификаты качества и товарно – сопроводительные документы имеются. По меню – сертификаты на свеклу, яблоки № 0000001885 от 11.11.2020 г.	
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	Поставщик/ Школа Гилева Л.С.	1 раз в месяц	02.12.2020	Договоры на поставку продуктов питания имеются. Хлеб - имеется декларация о соответствии, ООО «Вкус хлеба». Молоко сгущенное - имеется декларация о соответствии. ООО «Промконсервы» г. Смоленск Пищеблок работает как на полуфабрикатах. Так и на цельных продуктах	
2.4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (п.8.29 [1]): наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	Поставщик /Медицинский работник Глазырина О.В.	1 раз в месяц	02.12.2020	Сроки реализации творога как скоропортящегося продукта соблюдаются - Творог получен 01.12.2020 г. реализован на следующий день, 02.12.2020 г. запеканка творожная	
2.5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	Поставщик/ Медицинский работник	1 раз в месяц.	02.12.2020	Творог получен 01.12.2020 г. реализован на следующий день, 02.12.2020 г. запеканка	

	(п.2.10.27 [1])	Глазырина О.В.			творожная	
2.7	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования Соответствие показаний термометров записям в журнале	Поставщик/ школа Гилева Л.С.	1 раз в месяц	02.12.2020	Журнал контроля температурного режима холодильного оборудования ведется, записи в журнале соответствуют показаниям	
2.8	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	Поставщик/ школа Гилева Л.С.	1 раз в месяц	02.12.2020	Сыпучие продукты хранятся на стеллажах в баках с крышкой, овощи в таре на стеллажах	
2.9	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно – планировочными решениями (п.8.3 [1]): - полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д.), -мясо бескостное фасованное весом до 3 кг, -овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы.	Медицинский работник/ школа Глазырина О.В. Гилева Л.С.	1 раз в месяц	02.12.2020	Организацию работы подтверждают еженедельные таблицы с раскладкой продуктов в соответствии с технологическими картами нет мясо весом 5 - 7 кг картофель чищенный рыба филе и не потрошенная	
Рацион питания						
6.3.	Блюда меню соответствуют примерному 12-дневному меню (п.6.22 [1])	Школа Тетерина О.В.	1 раз в 10 дней	02.12.2020	Меню на 02.12.2020 Завтрак: Салат из моркови и яблок, запеканка из творога со сгущенным молоком, чай с лимоном, хлеб; Обед: салат из свеклы с сыром, суп – лапша домашняя, тефтели из говядины, пюре рагу из овощей, компот из свежих яблок - соответствует 12 – дневному меню	

6.13	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека (п. 14.9.)	Медицинский работник Глазырина О.В.	1 раз в 10 дней	02.12.2020	Ведется ведомость контроля за рационом питания	
6.14	Проводиться дополнительная витаминизация (С- витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Медицинский работник Глазырина О.В.	постоянно при проведении витаминизации	02.12.2020	Дополнительная витаминизация проводится, в «Журнале проведения витаминизации третьих и сладких блюд» имеются записи приготовленных третьих и сладких блюд, - 30.11. – компот из яблок и груши, 01.12. – компот из изюма, 02.12. – компот из свежих яблок.	

- Выводы: 1. в ходе организации контроля по приему и хранению пищевых продуктов нарушений не выявлено, проверка приема и хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья соответствует нормам СанПиН 2.4.5.2409-08
2. проверка контроля по соблюдению рациона питания выявила соответствие 24 – дневному меню

Председатель
Секретарь




Тетерина О.В.
Евсеева Н. Г.

Члены комиссии:



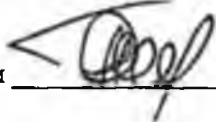


Анкушина О.Ю.
Глазырина О.В.
Гилёва Л.С.

С актом ознакомлен, согласен, имеются возражения

(нужное подчеркнуть)

Заведующая производством



Протасова А.А.

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

АКТ № 13

о результатах проверки комиссией производственного контроля организации школьного питания
в 2020 – 2021 учебном году

Комиссия в составе:

Председатель - Тетерина О.В.

Члены комиссии:

Медицинский работник - Глазырина О.В.

Ответственный по питанию – Гилева Л.С.

Заместитель директора по УВР - Малофеева Т.В.

Заместитель директора по АХЧ - Евсеева Н.Г.

Член профсоюзного комитета, учитель - Краснова А.В.

составили настоящий акт проверки.

	<i>Основные позиции контроля</i>	<i>Выявленные нарушения (прописать словами какие нарушения выявлены)</i>	<i>Отметка об устранении</i>	<i>Дата устранения</i>
	<i>Адрес объекта проверки</i>	<i>МАОУ "СОШ № 82" ул. Суздальская. 1</i>		
<i>1</i>	<i>Дата проверки</i>	24.03.2021 г. 17.40 часов		
<i>2</i>	<i>Организатор питания</i>	ООО "компания"Профи - групп"		
1.	Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья			
1.1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья [1]	Бракеражный журнал ведётся в соответствии с новым СанПин 2.3/2.4.3590-20 ежедневно, о чём свидетельствуют записи от 01.03. по 24.03.2021 г.		
1.2.	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, реквизиты документов, удостоверяющих безопасность качества продуктов. Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов (окончания хранения блюд из данных продуктов)	Были представлены товарно - транспортные накладные, удостоверения качества, ветеринарные справки. Масло крестьянское- имеет маркировку: 72,5%, получено 22.03.2021 года, вес 50 кг.;		
1.3.	Наличие документов, подтверждающих поставку молочной продукции от производителя или дилера	Представлены накладные, удостоверение качества. Нарушений нет.		
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	В журнале бракеража пищевых продуктов указана дата поступления творога-16.03.2021 г.. Наименование продукта, дата выработки-15.03.2021 г. Изготовитель - ООО "Масло Чернушка", вес-160 кг, использовано 17.03.2021г., конечный срок реализации - 19.03.2021 г.		
1.5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	Условия хранения скоропортящихся продуктов соответствуют маркировке		

1.5.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования	Молочный холодильник: имеется лист регистрации температуры внутри холодильного оборудования; Гастрономический холодильник: имеется лист регистрации температуры внутри холодильного оборудования; часов, Овощной холодильник: имеется лист регистрации температуры внутри холодильного оборудования:		
1.6.	Соответствие показаний термометров записям в журнале	Соответствует. Чек - листы температурного контроля холодильного оборудования согласно новому СанПин 2.3/2.4.3590-20		
1.7.	Хранение продуктов в холодильниках в соответствии с маркировкой	В молочном холодильнике на момент проверки были следующие продукты: масло крестьянское с маркировкой, сыр с маркировкой. В овощном холодильнике: картофель с маркировкой - в/у, картофель чищенный, дата упаковки 22.03.2021 г., срок хранения 7 суток при температуре 2 - 6 градусов.		
1.8.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования	Молочный холодильник: имеется лист регистрации температуры внутри холодильного оборудования. Гастрономический холодильник: имеется лист регистрации температуры внутри холодильного оборудования. Овощной холодильник: имеется лист регистрации температуры внутри холодильного оборудования.		
	Соответствие показаний термометров записям в журнале	Соответствует. Чек - листы температурного контроля холодильного оборудования согласно новому СанПин 2.3/2.4.3590-20		
1.9.	Хранение сыпучих продуктов 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, расстояние от пола составляет 15 см. На момент проверки были следующие продукты: чай из сухой смеси с витамином "Ветошка" в промышленной упаковке с маркировочным ярлыком.		
1.10.	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока на полуфабрикатах (п.8.3. [1]):	На полуфабрикатах пищеблок не работает		
	полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д.), мясо бескостное фасованное весом до 3кг.	На полуфабрикатах пищеблок не работает		
1.11.	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра (п.4.14 [1])	В складском помещении имеется термометр, показания равны 13 градусам и гигрометр, показания равны также 13 градусам		






2	Оборудование и инвентарь пищеблока			
2.1.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	Нарушений нет		
2.2.	Столовая обеспечена:			
2.3.	фаянсовой, фарфоровой или стеклянной посудой без сколов и трещин из расчета два комплекта на одно посадочное место	Столовая обеспечена посудой, сколы и трещины на посуде отсутствуют. Нарушений нет.		
3	Оборудование моечных			
3.1.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	Инструкции имеются обновленные, нарушений нет.		
3.2.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре	Нарушений нет		
3.3.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	Нарушений нет		
4	Санитарное состояние пищеблока			
4.1.	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды	Рабочая одежда сотрудников чистая. Работники работали все в одинаковой форме, в масках и перчатках,		
5	Рацион питания			

5.1.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Ведется журнал витаминизации блюд. Нарушений нет.		
Всего нарушений			2	

Выводы: Нарушений не выявлено. Работа пищеблока осуществляется в соответствии с новым СанПин 2.3/2.4.3590-20

Директор МАОУ " 0.412 " г.Перми

Члены комиссии:

- | | | |
|---|--|--|
| 1 |  | О.В. Тетерина
/Гилёва Л.С./
(подпись, расшифровка) |
| 2 |  | /Глазырина О.В /
(подпись, расшифровка) |
| 3 |  | /Евсеева Н.Г./
(подпись, расшифровка) |
| 4 |  | /Краснова А.В./
(подпись, расшифровка) |
| 5 |  | /Малофеева.В./
(подпись, расшифровка) |

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение

"Средняя общеобразовательная школа № 82" г. Перми

АКТ № 17

о результатах проверки организации школьного питания комиссией производственного контроля в 2020 - 2021 г.

Комиссия в составе:

Председатель: Тетерина О.В. - директор школы

Члены комиссии:

Гилёва Л.С. - ответственная по питанию

Глазырина О.В. - медицинский работник

Евсеева Н.Г. - зам. директора по АХЧ

Краснова А.В. - учитель ОБЖ

Малофеева Т.В. - зам. директора по УВР

составила настоящий акт проверки.

	<i>Основные позиции контроля</i>	<i>Выявленные нарушения (прописать словами какие нарушения выявлены)</i>	<i>Отметка об устранении</i>	<i>Дата устранения</i>
	<i>Адрес объекта проверки</i>	<i>МАОУ "СОШ № 82" ул. Суздальская, 1</i>		
<i>1</i>	<i>Дата проверки</i>	<i>14.04.2021г. 12.00 часов</i>		
<i>2</i>	<i>Организатор питания</i>	<i>ООО "компания"Профи - групп"</i>		
1.	Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья			
1.1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья [1]	Бракеражный журнал ведётся в соответствии с новым СанПин 2.3/2.4.3590-20 ежедневно, о чём свидетельствуют записи от 01.04 по 14.04.2021 г.		

1.2.	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, реквизиты документов, удостоверяющих безопасность качества продуктов. Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов (окончания хранения блюд из данных продуктов)	Были представлены товарно - транспортные накладные, удостоверения качества, ветеринарные справки на следующие продукты: масло сливочное, сыр голландский, творог, рыба минтай.		
1.3.	Наличие документов, подтверждающих поставку молочной продукции от производителя или дилера	Масло крестьянское- имеется маркировка, жирность-72,5%, дата выработки 18.03.2021 г. ЧП Жигунов, пос. Юг., конечный срок реализации масла 17.05.2021 г.; получено 09.04.2021 года, вес 40 кг., в коробках по 5 кг,		
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	Творог - маркировка имеется, дата выработки 13.04.2021 г, Ижмолоко, фосованный, по 5 кг в коробке, жирность 5%, получено 110 кг 13.04.2021 г. Творог реализован полностью 14.04.2021 г., запеканка творожная по меню на 14.04.2021 г.		
1.5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	Условия хранения скоропортящихся продуктов соответствуют маркировке. Рыба минтай: в бумажном мешке, дата выработки 11.11.2020 года, Камчатский край, 70 кг, .Рыба получена 12.04.2021 г., реализована полностью 13.04.2021 г. в соответствии с меню		

1.6.	Хранение продуктов в холодильниках в соответствии с маркировкой	В молочном холодильнике на момент проверки были следующие продукты: масло крестьянское с маркировкой, сыр голландский с маркировкой. В овощном холодильнике: картофель с маркировкой - в/у, в пакетах по 5 кг, картофельчищенный, дата упаковки 13.04.2021 г., срок хранения 7 суток при температуре 2 - 6 градусов. конечная дата реализации картофеля - 20.04.2021 года.		
1.7.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования	В холодильниках, молочном, гастрономическом, овощном имеются листы регистрации температуры внутри холодильного оборудования: дата, время, роспись ответственного лица.		
	Соответствие показаний термометров записям в журнале	Соответствует. Чек - листы температурного контроля холодильного оборудования согласно новому СанПин 2.3/2.4.3590-20		
1.8.	Хранение сыпучих продуктов 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, расстояние от пола составляет 15 см. На момент проверки были следующие продукты: шиповник в промышленной упаковке с маркировочным ярлыком. Сухари панировочные в промышленной		
1.8.	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока на полуфабрикатах (п.8.3. [1]):	На полуфабрикатах пищеблока не работает		
	полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д.), мясо бескостное фасованное весом до 3кг.	На полуфабрикатах пищеблока не работает		
1.9.	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра (п.4.14 [1])	В складском помещении имеется термометр, показания равны 13 градусам и гигрометр, показания равны также 13 градусам		
2	Оборудование и инвентарь пищеблока			

2.1.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	Инвентарь промаркирован и используется по назначению		
	Столовая обеспечена:			
2.2.	фаянсовой, фарфоровой или стеклянной посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место	Столовая обеспечена фаянсовой посудой в полной мере, при проверке посуды выявлены сколы на двух тарелках	устранить нарушение	19.04.2021 г.
2.3.	столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	Столовые приборы - вилки ложки из нержавеющей стали, при проверке обнаружены две изогнутые вилки и одна ложка.	устранить нарушение	19.04.2021 г.
3	Оборудование моечных			
3.1.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	Нарушений нет		
3.2.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре	Нарушений нет		
3.3.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	Нарушений нет		
4	Санитарное состояние пищеблока			
4.1.	Соблюдается график проведения генеральных уборок	Имеется график проведения генеральных уборок. Нам пищеблоке чисто, нарушений нет.		

4.2.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте	Нарушений нет.		
4.3.	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды	Рабочая одежда сотрудников чистая, у всех работников одинаковая форма. Работники столовой работали в масках и перчатках.		
5	Рацион питания			
	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Ведется журнал витаминизации блюд. Нарушений нет.		
	Всего нарушений			2

Выводы: 1. Работа пищеблока осуществляется в соответствии с новым СанПин 2.3/2.4.3590-20.

2. Выявлены нарушения: тарелки со сколами и изогнутые вилки и ложки.

Решение: провести повторную проверку 19.04.2021 г.

Директор МАОУ "СОШ № 82" г.Перми



О.В. Тетерина
(подпись, расшифровка)

Члены комиссии:

1
2
3
4
5

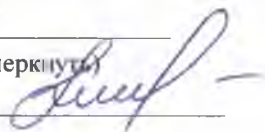


/Гилёва Л.С./
/Глазырина О.В./
/Малофеева Т.В./
/Евсеева Н.Г./
/Краснова А.В./

С актом ознакомлен, согласен, имеются возражения.

(нужное подчеркнуть)

Заведующая производством



Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение

"Средняя общеобразовательная школа № 82" г. Перми

АКТ № 18

о результатах внеочередной проверки организации школьного питания комиссией производственного контроля

Комиссия в составе:

Председатель: Тетерина О.В. - директор школы

Члены комиссии:

Гилёва Л.С. - ответственная по питанию

Глазырина О.В. - медицинский работник

Евсеева Н.Г. - зам. директора по АХЧ

Краснова А.В. - учитель ОБЖ

Малофеева Т.В. - зам. директора по УВР

составила настоящий акт проверки.

	<i>Основные позиции контроля</i>	<i>Выявленные нарушения (прописать словами какие нарушения выявлены)</i>	<i>Отметка об устранении</i>	<i>Дата устранения</i>
	<i>Адрес объекта проверки</i>	<i>МАОУ "СОШ № 82" ул. Суздальская, 1</i>		
<i>1</i>	<i>Дата проверки</i>	<i>19.04.2021г. 13.30.00 часов</i>		
<i>2</i>	<i>Организатор питания</i>	<i>ООО "компания"Профи - групп"</i>		
	Столовая обеспечена:			
2.2.	фаянсовой, фарфорофой или стеклянной посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место	При проверке посуды сколов и трещин не обнаружено	Нарушение от 14.04.2021 г. устранено	19.04.2021 г.
2.3.	столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	При проверке столовых приборов изогнутых вилок и ложек не обнаружено	Нарушение от 14.04.2021 г. устранено	19.04.2021 г.
	Всего нарушений		0	






Выводы: 1. Столовая обеспечена достаточным количеством посуды и столовых приборов в соответствии с новым СанПин 2.1.20.

Директор МАОУ "СОШ № 82" г.Перми



О.В. Тетерина
(подпись, расшифровка)

Члены комиссии:

- | | | |
|---|--|------------------|
| 1 |  | /Гилёва Л.С./ |
| 2 |  | /Глазырина О.В./ |
| 3 |  | /Малофеева Т.В./ |
| 4 |  | /Евсеева Н.Г./ |
| 5 |  | /Краснова А.В./ |

С актом ознакомлен, согласен, имеются возражения.

(нужное подчеркнуть)

Заведующая производством

