

**Акт № 1**  
**проверки организации питания**  
**в 2022-2023 учебном году общественным контролем родителей**  
**МАОУ «Экономическая школа № 145» г. Перми,**

22 сентября 2022г.

Членами общественной комиссии по контролю за организацией питания в 2022-2023 учебном году была проведена внеплановая проверка школьной столовой в целях осуществления проверки условий поставки и хранения продуктов питания на пищеблоке, соблюдения санитарноэпидемиологического режима, обеспечения организации качественного, безопасного питания обучающихся.

№	Мероприятия	Результат проверки
<b>1. Контроль кадрового обеспечения пищеблока</b>		
1.1	Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	Повара, имеют квалификацию: 1 человек — 5 разряд 1 человек — 4 разряд
1.2	Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	Профессиональная переподготовка пройдена, соответствует норме
1.3	Наличие медицинских книжек у работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	Медицинские книжки в наличии на рабочих местах. Проверено — в соответствии с СанПиНом (СанПиН предусматривает гигиеническое обучение не реже 1 раза в 2 года)
1.4	Контроль прохождения работниками пищеблока гигиенического обучения	Необходимый объем: медицинский осмотр, анализы, сан.тех. минимум, прививки — выполнены частично
1.5	Ежедневный осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых повреждений тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Оформление записи в журнал «Здоровье».	Ведется ежедневно журнал «Здоровья»
1.6	Контроль наличия спецодежды и ее чистоты	Ведётся
<b>2. Контроль приема и хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья</b>		
2.1	Ежедневный бракераж готовой продукции. Записи в бракеражный журнал.	Бракераж — делается два раза в день: утром в 9.45, 10.40 часов, — за 15-20 минут до выдачи блюд
2.2	Контроль наличия всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировочный ярлык на продукте, соответствие реквизитов на ярлыке реквизитам в товарно-транспортной	Проверено: Сопроводительные документы (ветеринарные справки, удостоверение качества) на поступающие продукты хранятся в отдельных папках по категориям: мясо, рыба, яйцо, молочные

	накладной с указанием даты выработки, срока реализации, маршрута доставки и условий хранения и доставки, реквизитов документов, удостоверяющих безопасность, качество продуктов (декларация, сертификат или свидетельство государственной регистрации). Хранение сопроводительных документов осуществляется до полной реализации данного продукта.	продукты, крупы, колбасные изделия, соки, кондитерские изделия. Хранятся документы полгода. Ярлыки проверены на крупах, муке, сосисках, масле сливочном, мясе. Сроки хранения не нарушены
2.3	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличие сопроводительных документов, лицензии у поставщика на данный вид деятельности.	Договора с поставщиками продуктов питания заключены на текущий год на все виды продуктов
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.	Бракераж скоропортящихся продуктов ведется на следующие категории: мясо (в том числе отдельно говядина, курица, рыба), молочные продукты (в том числе молоко, творог, масло), яйцо, колбасные изделия
2.5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	Скоропортящиеся продукты реализуются в течение срока указанного на упаковке товара с момента получения в столовую, что не нарушает сроки реализации продуктов в соответствии с СанПиНом.
2.6	Контроль ежедневного ведения журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометра записям в журнале	Учет температурного режима холодильного оборудования ведется в специальном журнале по каждому холодильнику отдельно. В наличии имеются термометры в бытовых холодильниках и установленные термометры в производственных холодильниках. Всего холодильников — 5 единиц. (4 холодильника и 1 морозильная камера)
2.7	Наличие в складском помещении гигрометра и термометра	В складском помещении термометр-гигрометр в наличии есть
2.8	Контроль соблюдения использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой.	Оборудование промаркировано в соответствии с требованиями. Промаркированы доски разделочные, кухонный инвентарь.
<b>3. Оборудование и инвентарь пищеблока</b>		
3.1	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	Оборудование и инвентарь используется в соответствии с маркировкой
3.2	Система работоспособности принудительной вентиляции	Система принудительной вентиляции в исправном состоянии
3.3	Проверка работоспособности	Акт об исправности технологического

	технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками оборудованиями пищеблока подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия	оборудования предоставлен к началу учебного года. Оборудование находится на обслуживании специализированной организации.
3.4	Столовая обеспечена:	
3.5	- фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место	Столовая посуда (тарелки, кружки) имеются в наличии из расчета два комплекта на 1 посадочное место.
3.6	- столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета два комплекта на одно посадочное место.	Используются ложки, вилки из нержавеющей стали в достаточном количестве
<b>4. Оборудование моечных</b>		
4.1	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	Инструкции по применению моющих средств в наличии
4.2	Оборудование металлических ванн для мытья посуды воздушными разрывами, душевыми насадками	Воздушные разрывы под ваннами при условии усиленных потоков выхода воды имеются. Душевые насадки в моечном отделении столовой
4.3	Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой не ниже полки не менее 50см от пола	Стеллажи имеются, хранение посуды с высотой нижней полки не менее 50см от пола
4.4	Контроль сушки мочалок, щеток, ветоши для мытья посуды после обработки сушат и хранят в промаркированной таре	Для ветоши (тряпок для мытья посуды и уборки) имеется специальная тара с маркировкой. Тряпки заменяются систематически.
4.5	Контроль хранения отходов в промаркированных емкостях с крышками. Емкости очищаются при заполнении их не более, чем на 2/3	Отходы собираются в ведра. Ведра промаркированы.
<b>5. Контроль санитарного состояния пищеблока</b>		
5.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте.
5.2	Контроль санитарного состояния пищеблока и обеденного зала.	В течение рабочего дня столы моются с моющими средствами в отдельной промаркированной. Ежедневная уборка в конце рабочего дня. Четыре раза в месяц генеральная уборка.
5.3	Контроль санитарного состояния технологического оборудования проводится по мере его загрязнения	В конце рабочего дня проводится уборка санитарного состояния технологического оборудования.
5.4	Контроль наличия графика проведения генеральных уборок	График имеется (4 раз в месяц). Ведется журнал генеральной уборки.
5.5	Наличие моющих и дезинфицирующих средств и инструкций по их использованию.	Наличие моющих и дезинфицирующих средств и инструкций по их использованию (имеются). Используются моющиеся средства

5.6	Заклучен договор на проведение дезинфекции, дератизации. Работы по дезинфекции, дератизации проводятся	Один раз в месяц проводится дезинфекция, дератизация
5.7	Проверка маркировки уборочного инвентаря и места его хранения	Инвентарь промаркирован. Хранится в специально отведенном месте
5.8	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды.	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды

Члены комиссии:

Чиково Ирина Витальевна  
 Шляхкина Татьяна Викторовна  
 Заринов Александр Сергеевич

22 сентября 2022г.

**Акт № 2**  
**проверки организации питания**  
**в 2022-2023 учебном году общественным контролем родителей**  
**МАОУ «Экономическая школа № 145» г. Перми,**

15 декабря 2022г.

Членами общественной комиссии по контролю за организацией питания в 2022-2023 учебном году была проведена внеплановая проверка школьной столовой в целях осуществления проверки условий поставки и хранения продуктов питания на пищеблоке, соблюдения санитарноэпидемиологического режима, обеспечения организации качественного, безопасного питания обучающихся.

№	Мероприятия	Результат проверки
<b>1. Контроль кадрового обеспечения пищеблока</b>		
1.1	Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	Повара, имеют квалификацию: 1 человек — 5 разряд 1 человек — 4 разряд
1.2	Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	Профессиональная переподготовка пройдена, соответствует норме
1.3	Наличие медицинских книжек у работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	Медицинские книжки в наличии на рабочих местах. Проверено — в соответствии с СанПиНом (СанПиН предусматривает гигиеническое обучение не реже 1 раза в 2 года)
1.4	Контроль прохождения работниками пищеблока гигиенического обучения	Необходимый объем: медицинский осмотр, анализы, сан.тех. минимум, прививки — выполнены частично
1.5	Ежедневный осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых повреждений тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Оформление записи в журнал «Здоровье».	Ведется ежедневно журнал «Здоровья»
1.6	Контроль наличия спецодежды и ее чистоты	Ведётся
<b>2. Контроль приема и хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья</b>		
2.1	Ежедневный бракераж готовой продукции. Записи в бракеражный журнал.	Бракераж — делается два раза в день: утром в 9.45, 10.40 часов, — за 15-20 минут до выдачи блюд
2.2	Контроль наличия всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировочный ярлык на продукте, соответствие реквизитов на ярлыке реквизитам в товарно-транспортной	Проверено: Сопроводительные документы (ветеринарные справки, удостоверение качества) на поступающие продукты хранятся в отдельных папках по категориям: мясо, рыба, яйцо, молочные

	срока реализации, маршрута доставки и условий хранения и доставки, реквизитов документов, удостоверяющих безопасность, качество продуктов (декларация, сертификат или свидетельство государственной регистрации). Хранение сопроводительных документов осуществляется до полной реализации данного продукта.	соки, кондитерские изделия. Хранятся документы полгода. Ярлыки проверены на крупах, муке, сосисках, масле сливочном, мясе. Сроки хранения не нарушены
2.3	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличие сопроводительных документов, лицензии у поставщика на данный вид деятельности.	Договора с поставщиками продуктов питания заключены на текущий год на все виды продуктов
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.	Бракераж скоропортящихся продуктов ведется на следующие категории: мясо (в том числе отдельно говядина, курица, рыба), молочные продукты (в том числе молоко, творог, масло), яйцо, колбасные изделия
2.5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	Скоропортящиеся продукты реализуются в течение срока указанного на упаковке товара с момента получения в столовую, что не нарушает сроки реализации продуктов в соответствии с СанПиНом.
2.6	Контроль ежедневного ведения журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометра записям в журнале	Учет температурного режима холодильного оборудования ведется в специальном журнале по каждому холодильнику отдельно. В наличии имеются термометры в бытовых холодильниках и установленные термометры в производственных холодильниках. Всего холодильников — 5 единиц. (4 холодильника и 1 морозильная камера)
2.7	Наличие в складском помещении гигрометра и термометра	В складском помещении термометр-гигрометр в наличии есть
2.8	Контроль соблюдения использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой.	Оборудование промаркировано в соответствии с требованиями. Промаркированы доски разделочные, кухонный инвентарь.
<b>3. Оборудование и инвентарь пищеблока</b>		
3.1	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	Оборудование и инвентарь используется в соответствии с маркировкой
3.2	Система работоспособности принудительной вентиляции	Система принудительной вентиляции в исправном состоянии
3.3	Проверка работоспособности технологического и холодильного	Акт об исправности технологического оборудования предоставлен к началу

	оборудования в соответствии с техническими характеристиками оборудованиями пищеблока подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия	учебного года. Оборудование находится на обслуживании специализированной организации.
3.4	Столовая обеспечена:	
3.5	- фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место	Столовая посуда (тарелки, кружки) имеются в наличии из расчета два комплекта на 1 посадочное место.
3.6	- столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета два комплекта на одно посадочное место.	Используются ложки, вилки из нержавеющей стали в достаточном количестве
4. Оборудование моечных		
4.1	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	Инструкции по применению моющих средств в наличии
4.2	Оборудование металлических ванн для мытья посуды воздушными разрывами, душевыми насадками	Воздушные разрывы под ваннами при условии усиленных потоков выхода воды имеются. Душевые насадки в моечном отделении столовой
4.3	Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой не ниже полки не менее 50см от пола	Стеллажи имеются, хранение посуды с высотой нижней полки не менее 50см от пола
4.4	Контроль сушки мочалок, щеток, ветоши для мытья посуды после обработки сушат и хранят в промаркированной таре	Для ветоши (тряпок для мытья посуды и уборки) имеется специальная тара с маркировкой. Тряпки заменяются систематически.
4.5	Контроль хранения отходов в промаркированных емкостях с крышками. Емкости очищаются при заполнении их не более, чем на 2/3	Отходы собираются в ведра. Ведра промаркированы.
5. Контроль санитарного состояния пищеблока		
5.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте.
5.2	Контроль санитарного состояния пищеблока и обеденного зала.	В течение рабочего дня столы моются с моющими средствами в отдельной промаркированной. Ежедневная уборка в конце рабочего дня. Четыре раза в месяц генеральная уборка.
5.3	Контроль санитарного состояния технологического оборудования проводится по мере его загрязнения	В конце рабочего дня проводится уборка санитарного состояния технологического оборудования.
5.4	Контроль наличия графика проведения генеральных уборок	График имеется (4 раз в месяц). Ведется журнал генеральной уборки.
5.5	Наличие моющих и дезинфицирующих средств и инструкций по их использованию.	Наличие моющих и дезинфицирующих средств и инструкций по их использованию (имеются). Используются моющие средства «Женилен», разрешенные ГОСТом

5.6	Заключен договор на проведение дезинфекции, дератизации. Работы по дезинфекции, дератизации проводятся	Один раз в месяц проводится дезинфекция, дератизация
5.7	Проверка маркировки уборочного инвентаря и места его хранения	Инвентарь промаркирован. Хранится в специально отведенном месте
5.8	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды.	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды

Члены комиссии:

Членовко Ирина Витальевна  
 Шлякина Татьяна Викторовна  
 Заринов Александр Сергеевич

15 декабря 2022г.



**Акт № 3**  
**проверки организации питания**  
**в 2022-2023 учебном году общественным контролем родителей**  
**МАОУ «Экономическая школа № 145» г. Перми,**

28 февраля 2023г.

Членами общественной комиссии по контролю за организацией питания в 2022-2023 учебном году была проведена внеплановая проверка школьной столовой в целях осуществления проверки условий поставки и хранения продуктов питания на пищеблоке, соблюдения санитарноэпидемиологического режима, обеспечения организации качественного, безопасного питания обучающихся.

№	Мероприятия	Результат проверки
<b>1. Контроль кадрового обеспечения пищеблока</b>		
1.1	Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	Повара, имеют квалификацию: 1 человек — 5 разряд 1 человек — 4 разряд
1.2	Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	Профессиональная переподготовка пройдена, соответствует норме
1.3	Наличие медицинских книжек у работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	Медицинские книжки в наличии на рабочих местах. Проверено — в соответствии с СанПиНом (СанПиН предусматривает гигиеническое обучение не реже 1 раза в 2 года)
1.4	Контроль прохождения работниками пищеблока гигиенического обучения	Необходимый объем: медицинский осмотр, анализы, сан.тех. минимум, прививки — выполнены частично
1.5	Ежедневный осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых повреждений тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Оформление записи в журнал «Здоровье».	Ведется ежедневно журнал «Здоровья»
1.6	Контроль наличия спецодежды и ее чистоты	Ведётся
<b>2. Контроль приема и хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья</b>		
2.1	Ежедневный бракераж готовой продукции. Записи в бракеражный журнал.	Бракераж — делается два раза в день: утром в 9.45, 10.40 часов, — за 15-20 минут до выдачи блюд
2.2	Контроль наличия всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировочный ярлык на продукте, соответствие реквизитов на ярлыке реквизитам в товарно-транспортной	Проверено: Сопроводительные документы (ветеринарные справки, удостоверение качества) на поступающие продукты хранятся в отдельных папках по категориям: мясо, рыба, яйцо, молочные

	срока реализации, маршрута доставки и условий хранения и доставки, реквизитов документов, удостоверяющих безопасность, качество продуктов (декларация, сертификат или свидетельство государственной регистрации). Хранение сопроводительных документов осуществляется до полной реализации данного продукта.	соки, кондитерские изделия. Хранятся документы полгода. Ярлыки проверены на крупах, муке, сосисках, масле сливочном, мясе. Сроки хранения не нарушены
2.3	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличие сопроводительных документов, лицензии у поставщика на данный вид деятельности.	Договора с поставщиками продуктов питания заключены на текущий год на все виды продуктов
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.	Бракераж скоропортящихся продуктов ведется на следующие категории: мясо (в том числе отдельно говядина, курица, рыба), молочные продукты (в том числе молоко, творог, масло), яйцо, колбасные изделия
2.5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	Скоропортящиеся продукты реализуются в течение срока указанного на упаковке товара с момента получения в столовую, что не нарушает сроки реализации продуктов в соответствии с СанПиНом.
2.6	Контроль ежедневного ведения журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометра записям в журнале	Учет температурного режима холодильного оборудования ведется в специальном журнале по каждому холодильнику отдельно. В наличии имеются термометры в бытовых холодильниках и установленные термометры в производственных холодильниках. Всего холодильников — 5 единиц. (4 холодильника и 1 морозильная камера)
2.7	Наличие в складском помещении гигрометра и термометра	В складском помещении термометр-гигрометр в наличии есть
2.8	Контроль соблюдения использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой.	Оборудование промаркировано в соответствии с требованиями. Промаркированы доски разделочные, кухонный инвентарь.
<b>3. Оборудование и инвентарь пищеблока</b>		
3.1	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	Оборудование и инвентарь используется в соответствии с маркировкой
3.2	Система работоспособности принудительной вентиляции	Система принудительной вентиляции в исправном состоянии
3.3	Проверка работоспособности технологического и холодильного	Акт об исправности технологического оборудования предоставлен к началу

	оборудования в соответствии с техническими характеристиками оборудованиями пищеблока подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия	учебного года. Оборудование находится на обслуживании специализированной организации.
3.4	Столовая обеспечена:	
3.5	- фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место	Столовая посуда (тарелки, кружки) имеются в наличии из расчета два комплекта на 1 посадочное место.
3.6	- столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета два комплекта на одно посадочное место.	Используются ложки, вилки из нержавеющей стали в достаточном количестве
4. Оборудование моечных		
4.1	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	Инструкции по применению моющих средств в наличии
4.2	Оборудование металлических ванн для мытья посуды воздушными разрывами, душевыми насадками	Воздушные разрывы под ваннами при условии усиленных потоков выхода воды имеются. Душевые насадки в моечном отделении столовой
4.3	Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой не ниже полки не менее 50см от пола	Стеллажи имеются, хранение посуды с высотой нижней полки не менее 50см от пола
4.4	Контроль сушки мочалок, щеток, ветоши для мытья посуды после обработки сушат и хранят в промаркированной таре	Для ветоши (тряпок для мытья посуды и уборки) имеется специальная тара с маркировкой. Тряпки заменяются систематически.
4.5	Контроль хранения отходов в промаркированных емкостях с крышками. Емкости очищаются при заполнении их не более, чем на 2/3	Отходы собираются в ведра. Ведра промаркированы.
5. Контроль санитарного состояния пищеблока		
5.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте.
5.2	Контроль санитарного состояния пищеблока и обеденного зала.	В течение рабочего дня столы моются с моющими средствами в отдельной промаркированной. Ежедневная уборка в конце рабочего дня. Четыре раза в месяц генеральная уборка.
5.3	Контроль санитарного состояния технологического оборудования проводится по мере его загрязнения	В конце рабочего дня проводится уборка санитарного состояния технологического оборудования.
5.4	Контроль наличия графика проведения генеральных уборок	График имеется (4 раз в месяц). Ведется журнал генеральной уборки.
5.5	Наличие моющих и дезинфицирующих средств и инструкций по их использованию.	Наличие моющих и дезинфицирующих средств и инструкций по их использованию (имеются). Используются моющие средства «Женилен», разрешенные ГОСТом

5.6	Заклучен договор на проведение дезинфекции, дератизации. Работы по дезинфекции, дератизации проводятся	Один раз в месяц проводится дезинфекция, дератизация
5.7	Проверка маркировки уборочного инвентаря и места его хранения	Инвентарь промаркирован. Хранится в специально отведенном месте
5.8	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды.	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды

Члены комиссии:

Ульямина Татьяна Викторовна  
 Кошова Ирина Витальевна  
 Зарецкая Людмила Сергеевна

28 февраля 2023г.

**Акт № 4**  
**проверки организации питания**  
**в 2022-2023 учебном году общественным контролем родителей**  
**МАОУ «Экономическая школа № 145» г. Перми,**

21 апреля 2023г.

Членами общественной комиссии по контролю за организацией питания в 2022-2023 учебном году была проведена внеплановая проверка школьной столовой в целях осуществления проверки условий поставки и хранения продуктов питания на пищеблоке, соблюдения санитарноэпидемиологического режима, обеспечения организации качественного, безопасного питания обучающихся.

№	Мероприятия	Результат проверки
<b>1. Контроль кадрового обеспечения пищеблока</b>		
1.1	Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	Повара, имеют квалификацию: 1 человек — 5 разряд 1 человек — 4 разряд
1.2	Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	Профессиональная переподготовка пройдена, соответствует норме
1.3	Наличие медицинских книжек у работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	Медицинские книжки в наличии на рабочих местах. Проверено — в соответствии с СанПиНом (СанПиН предусматривает гигиеническое обучение не реже 1 раза в 2 года)
1.4	Контроль прохождения работниками пищеблока гигиенического обучения	Необходимый объем: медицинский осмотр, анализы, сан.тех. минимум, прививки — выполнены частично
1.5	Ежедневный осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых повреждений тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Оформление записи в журнал «Здоровье».	Ведется ежедневно журнал «Здоровья»
1.6	Контроль наличия спецодежды и ее чистоты	Ведётся
<b>2. Контроль приема и хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья</b>		
2.1	Ежедневный бракераж готовой продукции. Записи в бракеражный журнал.	Бракераж — делается два раза в день: утром в 9.45, 10.40 часов, — за 15-20 минут до выдачи блюд
2.2	Контроль наличия всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировочный ярлык на продукте, соответствие реквизитов на ярлыке реквизитам в товарно-транспортной	Проверено: Сопроводительные документы (ветеринарные справки, удостоверение качества) на поступающие продукты хранятся в отдельных папках по категориям: мясо, рыба, яйцо, молочные

	срока реализации, маршрута доставки и условий хранения и доставки, реквизитов документов, удостоверяющих безопасность, качество продуктов (декларация, сертификат или свидетельство государственной регистрации). Хранение сопроводительных документов осуществляется до полной реализации данного продукта.	соки, кондитерские изделия. Хранятся документы полгода. Ярлыки проверены на крупах, муке, сосисках, масле сливочном, мясе. Сроки хранения не нарушены
2.3	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличие сопроводительных документов, лицензии у поставщика на данный вид деятельности.	Договора с поставщиками продуктов питания заключены на текущий год на все виды продуктов
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.	Бракераж скоропортящихся продуктов ведется на следующие категории: мясо (в том числе отдельно говядина, курица, рыба), молочные продукты (в том числе молоко, творог, масло), яйцо, колбасные изделия
2.5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	Скоропортящиеся продукты реализуются в течение срока указанного на упаковке товара с момента получения в столовую, что не нарушает сроки реализации продуктов в соответствии с СанПиНом.
2.6	Контроль ежедневного ведения журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометра записям в журнале	Учет температурного режима холодильного оборудования ведется в специальном журнале по каждому холодильнику отдельно. В наличии имеются термометры в бытовых холодильниках и установленные термометры в производственных холодильниках. Всего холодильников — 5 единиц. (4 холодильника и 1 морозильная камера)
2.7	Наличие в складском помещении гигрометра и термометра	В складском помещении термометр-гигрометр в наличии есть
2.8	Контроль соблюдения использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой.	Оборудование промаркировано в соответствии с требованиями. Промаркированы доски разделочные, кухонный инвентарь.
<b>3. Оборудование и инвентарь пищеблока</b>		
3.1	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	Оборудование и инвентарь используется в соответствии с маркировкой
3.2	Система работоспособности принудительной вентиляции	Система принудительной вентиляции в исправном состоянии
3.3	Проверка работоспособности технологического и холодильного	Акт об исправности технологического оборудования предоставлен к началу

	оборудования в соответствии с техническими характеристиками оборудования пищеблока подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия	учебного года. Оборудование находится на обслуживании специализированной организации.
3.4	Столовая обеспечена:	
3.5	- фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место	Столовая посуда (тарелки, кружки) имеются в наличии из расчета два комплекта на 1 посадочное место.
3.6	- столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета два комплекта на одно посадочное место.	Используются ложки, вилки из нержавеющей стали в достаточном количестве
4. Оборудование моечных		
4.1	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	Инструкции по применению моющих средств в наличии
4.2	Оборудование металлических ванн для мытья посуды воздушными разрывами, душевыми насадками	Воздушные разрывы под ваннами при условии усиленных потоков выхода воды имеются. Душевые насадки в моечном отделении столовой
4.3	Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой не ниже полки не менее 50см от пола	Стеллажи имеются, хранение посуды с высотой нижней полки не менее 50см от пола
4.4	Контроль сушки мочалок, щеток, ветоши для мытья посуды после обработки сушат и хранят в промаркированной таре	Для ветоши (тряпок для мытья посуды и уборки) имеется специальная тара с маркировкой. Тряпки заменяются систематически.
4.5	Контроль хранения отходов в промаркированных емкостях с крышками. Емкости очищаются при заполнении их не более, чем на 2/3	Отходы собираются в ведра. Ведра промаркированы.
5. Контроль санитарного состояния пищеблока		
5.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте.
5.2	Контроль санитарного состояния пищеблока и обеденного зала.	В течение рабочего дня столы моются с моющими средствами в отдельной промаркированной. Ежедневная уборка в конце рабочего дня. Четыре раза в месяц генеральная уборка.
5.3	Контроль санитарного состояния технологического оборудования проводится по мере его загрязнения	В конце рабочего дня проводится уборка санитарного состояния технологического оборудования.
5.4	Контроль наличия графика проведения генеральных уборок	График имеется (4 раз в месяц). Ведется журнал генеральной уборки.
5.5	Наличие моющих и дезинфицирующих средств и инструкций по их использованию.	Наличие моющих и дезинфицирующих средств и инструкций по их использованию (имеются). Используются моющие средства «Женилен», разрешенные ГОСТом

5.6	Заключен договор на проведение дезинфекции, дератизации. Работы по дезинфекции, дератизации проводятся	Один раз в месяц проводится дезинфекция, дератизация
5.7	Проверка маркировки уборочного инвентаря и места его хранения	Инвентарь промаркирован. Хранится в специально отведенном месте
5.8	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды.	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды

Члены комиссии:

Шляшова Татьяна Викторовна  
 Кошова Ирина Витальевна  
 Каретова Людмила Сергеевна

21 апреля 2023г.



И.о.директора МАОУ  
«Экономическая школа  
№ 145» г. Перми  
Зырянова Е.М.



Акт  
проверки организации питания  
в 2022-2023 учебном году общественным контролем родителей.

г. Пермь

08.09.2022

Члены комиссии: Тимонова Евгения Яковлевна,  
Жиселева Витта Черевна

Провели проверку пищеблока по контролю качества предоставления услуги горячего питания в сентябре 2022г.

№	Наименование позиции	Результат проверки	Примечание
1	Пищеблок и обеденный зал	Пищеблок и обеденный зал находятся в удовлетворительном состоянии, сделан летом ремонт к новому учебному году, закуплены новые обеденные столы и стулья, столы находятся на определённом расстоянии. Класс от класса питается, соблюдая нормы Роспотребнадзора	соответствует
2	Обеспечение столовой (МТБ столовой) фаянсовой, фарфоровой или стеклянной посудой без сколов и трещин из расчёта: два комплекта на одно посадочное место	Школьная столовая обеспечена фарфоровой, стеклянной посудой из расчёта: два комплекта на одно посадочное место. Сколов и трещин на посуде не обнаружено	соответствует
3	Обеспечение столовой (МТБ столовой) столовыми приборами из нержавеющей стали из расчёта: два комплекта на одно посадочное место	Школьная столовая обеспечена столовыми приборами из нержавеющей стали из расчёта: два комплекта на одно посадочное место	соответствует
4	Пищевые отходы собирают в промаркированные ёмкости с крышками, которые очищают при их заполнении не более чем на 2/3	Пищевые отходы собирают в промаркированные ёмкости с крышками, которые очищают при их заполнении не более чем на 2/3	соответствует
5	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов одежды	Рабочая одежда сотрудников пищеблока чистая. Все сотрудники пищеблока были в специальной форме. Халат и шапочка находились на каждом из сотрудников пищеблока	соответствует

	достаточного количества комплектов одежды	форме. Халат и шапочка находились на каждом из сотрудников пищеблока	
6	Блюда меню, подаваемые в день проверки, соответствуют представленному меню на этот день	Все блюда меню, подаваемые в день проверки, соответствуют представленному меню на этот день	соответствует
7	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	соответствует
8	Обеспечение питьевого режима в соответствии с требованиями	Питьевой режим обеспечен	соответствует
9	Наличие и соблюдение графика питания столовой	График питания вывешен. Дети питаются строго по графику.	
10	Организация накрытия столов для обучающихся	Накрывают работники столовой за 5 минут до звонка с урока	соответствует
11	Проверка документации пищеблока по запросу комиссии	Проверили документы на наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания, посмотрели бракеражный журнал, журнал «Здоровья», документы бракеражной комиссии. Школой в системе ведётся контроль за организацией горячего питания детей.	
12	Организация дежурства в столовой во время питания обучающихся	В столовой организовано дежурство классных руководителей во время питания обучающихся	соответствует
13	Организация уборки столов и посуды во время приёма пищи	Со столов дети убирают посуду за собой сами, но после каждой перемены работники столовой делают влажную уборку с использованием дезинфицирующих средств	соответствует
14	Снятие проб с предоставленных блюд	Блюда тёплые, соответствуют меню, вкусно. Замечаний нет.	соответствует

Члены комиссии:

Глушкова Ж. С.  
Киселева В. И.

Или  




Директор МАОУ  
«Экономическая школа  
№ 145» г. Перми  
Пролазова М.Н.

Акт  
проверки организации питания  
в 2022-2023 учебном году общественным контролем родителей.

г. Пермь

18.01.2023г.

Члены комиссии: Митягов Михаил Романович

Провели проверку пищеблока по контролю качества предоставления услуги горячего питания в январе 2023г.

№	Наименование позиции	Результат проверки	Примечание
1	Пищеблок и обеденный зал	Пищеблок и обеденный зал находятся в удовлетворительном состоянии, сделан летом ремонт к новому учебному году, закуплены новые обеденные столы и стулья, столы находятся на определённом расстоянии. Класс от класса питается, соблюдая нормы Роспотребнадзора	Соответствует
2	Обеспечение столовой (МТБ столовой) фаянсовой, фарфоровой или стеклянной посудой без сколов и трещин из расчёта: два комплекта на одно посадочное место	Школьная столовая обеспечена фарфоровой, стеклянной посудой из расчёта: два комплекта на одно посадочное место. Сколов и трещин на посуде не обнаружено	Соответствует
3	Обеспечение столовой (МТБ столовой) столовыми приборами из нержавеющей стали из расчёта: два комплекта на одно посадочное место	Школьная столовая обеспечена столовыми приборами из нержавеющей стали из расчёта: два комплекта на одно посадочное место	Соответствует
4	Пищевые отходы собирают в промаркированные ёмкости с крышками, которые очищают при их заполнении не более чем на 2/3	Пищевые отходы собирают в промаркированные ёмкости с крышками, которые очищают при их заполнении не более чем на 2/3	Соответствует
5	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов одежды	Рабочая одежда сотрудников пищеблока чистая. Все сотрудники пищеблока были в специальной форме. Халат и шапочка находились на каждом из сотрудников	Соответствует

		пищеблока	
6	Блюда меню, подаваемые в день проверки, соответствуют представленному меню на этот день	Все блюда меню, подаваемые в день проверки, соответствуют представленному меню на этот день	Соответствует
7	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	Соответствует
8	Обеспечение питьевого режима в соответствии с требованиями	Питьевой режим обеспечен	Соответствует
9	Наличие и соблюдение графика питания столовой	График питания вывешен. Дети питаются строго по графику.	Соответствует
10	Организация накрытия столов для обучающихся	Накрывают работники столовой за 5 минут до звонка с урока	Соответствует
11	Проверка документации пищеблока по запросу комиссии	Проверили документы на наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания, посмотрели бракеражный журнал, журнал «Здоровья», документы бракеражной комиссии. Школой в системе ведётся контроль за организацией горячего питания детей.	Соответствует
12	Организация дежурства в столовой во время питания обучающихся	В столовой организовано дежурство классных руководителей во время питания обучающихся	Соответствует
13	Организация уборки столов и посуды во время приёма пищи	Со столов дети убирают посуду за собой сами, но после каждой перемены работники столовой делают влажную уборку с использованием дезинфицирующих средств	Соответствует
14	Снятие проб с предоставленных блюд	Блюда тёплые, соответствуют меню, вкусно. Замечаний нет.	Вкусно! Соответствует

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

Мешаев И. Р. / *[подпись]*