

**АКТ**  
**проверки организации питания**  
**в МАОУ «СОШ №44»**  
**(согласно программе производственного контроля)**  
**ежемесячный**





*1 корпус, Заряевский, 28*

07 *28.01.2017*

ОБЪЕКТ КОНТРОЛЯ	РЕЗУЛЬТАТ КОНТРОЛЯ
Ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	<i>выполнено</i>
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)	<i>соответствует требованиям</i>
Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, сопроводительные документы	<i>в наличии</i>
Хранения скоропортящихся продуктов	<i>условия хранения скоропортящихся продуктов соответствуют</i>
Сроки реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	<i>сроки реализации соответствуют</i>
Журнал контроля температурного режима холодильного оборудования	<i>журнал контроля температуры регулярно</i>
Хранение сыпучих продуктов и овощей	<i>соответствует требованиям</i>
Наличие в складском помещении термометра и гигрометра	<i>имеется в рабочем состоянии</i>
Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно – планировочными решениями : - полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д) -мясо бескостное фасованное весом до 3 кг, -овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы.	<i>соответствует</i>
использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	<i>соответствует</i>
Хранение пищевых отходов	<i>хранение по правилам</i>
Соответствие блюд ежедневного меню примерному меню:	<i>соответствует</i>

Технологические карты для всех блюд, представленных в меню	в наличии
Контрольное взвешивания выхода порционных блюд	вход блюд соответствует меню
Хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 – +6 градусов	обеспечивается согласно требованиям СанПиНов.
Использование бутилированной воды, кипяченной воды, наличие питьевых фонтанчиков	использование бутилированной воды
Инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	в наличии
Хранение мочалок, щеток для мытья посуды, ветоши.	соответствует требованиям и имеет маркировку
Документы, подтверждающие качество и безопасность воды из питьевых фонтанчиков	в наличии
Свободный доступ к питьевой воде в течение всего дня	обеспечен
Посуда	без нарушений
Кухня и подсобные помещения	нарушений нет
Обработка технологического оборудования	проводится
Соблюдение графика проведения генеральных уборок	соблюдается
Рабочая одежда сотрудников пищеблока	чистая, соответствует требованиям
Уборочный инвентарь	пропаривается, хранение соотв. требованиям
Комплекты рабочей одежды сотрудников пищеблока	соответств. требованиям

Комиссия в составе:

Беломанова Е.Ю.   
 Венцова К.Д.   
 Озернов М.В.   
 Орехов А.В. 

**АКТ**  
**проверки организации питания**  
**в МАОУ «СОШ №44»**  
**(согласно программе производственного контроля)**  
**ежемесячный**

07 18.03.2021г.

*1 корпус, Паркостро, д/в*

ОБЪЕКТ КОНТРОЛЯ	РЕЗУЛЬТАТ КОНТРОЛЯ
Ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	Ведется
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)	соответствует требованиям
Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, сопроводительные документы	в наличии
Хранения скоропортящихся продуктов	условия хранения соблюд.
Сроки реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	сроки реализации соблюдаются
Журнал контроля температурного режима холодильного оборудования	журнал контроля ведется
Хранение сыпучих продуктов и овощей	соответствует требованиям
Наличие в складском помещении термометра и гигрометра	имеется
Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно – планировочными решениями : - полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д -мясо бескостное фасованное весом до 3 кг, -овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы.	соответствует
использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	соответствует
Хранение пищевых отходов	хранение без нарушений
Соответствие блюд ежедневного меню примерному меню:	соответствует

Технологические карты для всех блюд, представленных в меню	в наличии
Контрольное взвешивания выхода порционных блюд	соответствует
Хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 – +6 градусов	обеспечивается
Использование бутилированной воды, кипяченной воды, наличие питьевых фонтанчиков	использовании бутилир. вода
Инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	в наличии
Хранение мочалок, щеток для мытья посуды, ветоши.	соответствует требованиям
Документы, подтверждающие качество и безопасность воды из питьевых фонтанчиков	в наличии
Свободный доступ к питьевой воде в течение всего дня	обеспечен
Посуда	согласно требованиям
Кухня и подсобные помещения	нарушений нет
Обработка технологического оборудования	проводится
Соблюдение графика проведения генеральных уборок	соблюдается
Рабочая одежда сотрудников пищеблока	чистая
Уборочный инвентарь	промаркирован, хранения без нарушений
Комплекты рабочей одежды сотрудников пищеблока	соответствует требованиям

Комиссия в составе: *Баймакова Е. И.*  
*Киселева К. Д.*  
*Обериня М. В.*  
*Орехова Н. В.*

**АКТ**  
**проверки организации питания**  
**в МАОУ «СОШ №44»**  
**(согласно программе производственного контроля)**  
**ежемесячный**

07 Л.М. Кудря

1 серия, Журнали, 28

ОБЪЕКТ КОНТРОЛЯ	РЕЗУЛЬТАТ КОНТРОЛЯ
Ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	<i>выполнен</i>
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)	<i>соответствует требованиям</i>
Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, сопроводительные документы	<i>в наличии</i>
Хранения скоропортящихся продуктов	<i>условия хранения соответствуют</i>
Сроки реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	<i>сроки реализации соответствуют</i>
Журнал контроля температурного режима холодильного оборудования	<i>журнал контроля ведется</i>
Хранение сыпучих продуктов и овощей	<i>соответствует требованиям</i>
Наличие в складском помещении термометра и гигрометра	<i>имеется</i>
Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно – планировочными решениями : - полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д -мясо бескостное фасованное весом до 3 кг, -овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы.	<i>соответствует</i>
использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	<i>соответствует</i>
Хранение пищевых отходов	<i>хранение соответствует требованиям</i>
Соответствие блюд ежедневного меню примерному меню:	<i>соответствует</i>

Технологические карты для всех блюд, представленных в меню	в наличии
Контрольное взвешивания выхода порционных блюд	включен бланк соответств. меню
Хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 – +6 градусов	обеспечивается согласно требованиям СанПиН
Использование бутилированной воды, кипяченной воды, наличие питьевых фонтанчиков	используем бутилир. воду
Инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	в наличии
Хранение мочалок, щеток для мытья посуды, ветоши.	соответствует требованиям СанПиН
Документы, подтверждающие качество и безопасность воды из питьевых фонтанчиков	в наличии
Свободный доступ к питьевой воде в течение всего дня	обеспечен
Посуда	согласно требованиям СанПиН в наличии в количестве
Кухня и подсобные помещения	нарушений нет
Обработка технологического оборудования	проверяется
Соблюдение графика проведения генеральных уборок	соблюдается
Рабочая одежда сотрудников пищеблока	соот. требованиям СанПиН, в наличии, хранится
Уборочный инвентарь	промаркирован, хранение соот. требов.
Комплекты рабочей одежды сотрудников пищеблока	соответствует требованиям

Комиссия в составе: *Велиманов Е.Ю.*  
*Кешеров К.Д.*  
*Свердлов М.В.*  
*Средков Н.В.*

**АКТ**  
**проверки организации питания**  
**в МАОУ «СОШ №44»**  
**(согласно программе производственного контроля)**  
**ежемесячный**





07 21.05.2012

*1 корпус, Наркотики, 28*

ОБЪЕКТ КОНТРОЛЯ	РЕЗУЛЬТАТ КОНТРОЛЯ
Ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	<i>Ведется</i>
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)	<i>соответствует требованиям</i>
Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, сопроводительные документы	<i>в наличии</i>
Хранения скоропортящихся продуктов	<i>условия хранения соблюдаются</i>
Сроки реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	<i>сроки реализации соблюдаются</i>
Журнал контроля температурного режима холодильного оборудования	<i>журнал контроля ведется</i>
Хранение сыпучих продуктов и овощей	<i>соответствует требованиям</i>
Наличие в складском помещении термометра и гигрометра	<i>имеется</i>
Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно – планировочными решениями : - полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д -мясо бескостное фасованное весом до 3 кг, -овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы.	<i>соответствует</i>
использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	<i>соответствует</i>
Хранение пищевых отходов	<i>хранятся соответствует требованиям</i>
Соответствие блюд ежедневного меню примерному меню:	<i>соответствует</i>

Технологические карты для всех блюд, представленных в меню	в наличии
Контрольное взвешивания выхода порционных блюд	включен бланк соотв. меню
Хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 – +6 градусов	осуществляется согласно требованиям СанПиНа
Использование бутилированной воды, кипяченной воды, наличие питьевых фонтанчиков	использование бутилированной воды
Инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	в наличии
Хранение мочалок, щеток для мытья посуды, ветоши.	соответствует требованиям. имеется маркировка
Документы, подтверждающие качество и безопасность воды из питьевых фонтанчиков	в наличии
Свободный доступ к питьевой воде в течение всего дня	отсутствует
Посуда	согласно требованиям в наличии в количестве.
Кухня и подсобные помещения	нарушений нет
Обработка технологического оборудования	проводится
Соблюдение графика проведения генеральных уборок	соблюдается
Рабочая одежда сотрудников пищеблока	соотв. требованиям чистая в соответствии требованиями
Уборочный инвентарь	маркировки в соответствии с требованиями
Комплекты рабочей одежды сотрудников пищеблока	соответствует требованиям.

Комиссия в составе:

Балашаков В.И.   
 Калесов Е.А.   
 Егорин М.В.   
 Орехов А.В. 



**АКТ**  
**проверки организации питания**  
**в МАОУ «СОШ №44»**  
**(согласно программе производственного контроля)**  
**ежемесячный**





*I корпус, Жарковичи, 2в*

от 20.12.2022

ОБЪЕКТ КОНТРОЛЯ	РЕЗУЛЬТАТ КОНТРОЛЯ
Ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	<i>Ведется ежедневно</i>
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)	<i>соответствует требованиям</i>
Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, сопроводительные документы	<i>в наличии</i>
Хранения скоропортящихся продуктов	<i>условия хранения соблюдаются</i>
Сроки реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	<i>сроки реализации соблюдаются</i>
Журнал контроля температурного режима холодильного оборудования	<i>журнал ведется</i>
Хранение сыпучих продуктов и овощей	<i>соответствует требованиям</i>
Наличие в складском помещении термометра и гигрометра	<i>имеется</i>
Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно – планировочными решениями : - полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д -мясо бескостное фасованное весом до 3 кг, -овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы.	<i>соответствует</i>
использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	<i>соответствует</i>
Хранение пищевых отходов	<i>емкости маркированные имеются крышки хранение соотв. требованиям</i>
Соответствие блюд ежедневного меню примерному меню:	<i>соответствует</i>

Технологические карты для всех блюд, представленных в меню	в наличии
Контрольное взвешивания выхода порционных блюд	Анализ блюд соответствует меню
Хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 – +6 градусов	обеспечивается согласно требованиям СанПинов
Использование бутилированной воды, кипяченной воды, наличие питьевых фонтанчиков	использование бутилир. вод
Инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	в наличии
Хранение мочалок, щеток для мытья посуды, ветоши.	соответствует требованиям, имеется маркировка
Документы, подтверждающие качество и безопасность воды из питьевых фонтанчиков	в наличии
Свободный доступ к питьевой воде в течение всего дня	обеспечен
Посуда	стеклянная посуда в наличии (2 комплекта)
Кухня и подсобные помещения	содержатся в чистоте, нарушений нет
Обработка технологического оборудования	проводится по необходимости
Соблюдение графика проведения генеральных уборок	соблюдается, был нарушенный
Рабочая одежда сотрудников пищеблока	соответств. требованиям, чистая, внешний вид опрят.
Уборочный инвентарь	промаркирован и хранится в соотв. местах
Комплекты рабочей одежды сотрудников пищеблока	соответствует требованиям, 2 комплекта из хлопка в наличии

Комиссия в составе:

Белышевский Э. В.   
Кисельов К. Ф.   
Сборина Л. В.   
Средотк Н. В. 

**АКТ**  
**проверки организации питания**  
**в МАОУ «СОШ №44»**  
**(согласно программе производственного контроля)**  
**ежемесячный**

от 10.10.2020  
1 корпус, Парковий, 28

ОБЪЕКТ КОНТРОЛЯ	РЕЗУЛЬТАТ КОНТРОЛЯ
Ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	журнал ведется ежедневно
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)	имеются в наличии
Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, сопроводительные документы	в наличии
Хранения скоропортящихся продуктов	хранятся в соотв. с требов.
Сроки реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	сроки реализации соблюдаются
Журнал контроля температурного режима холодильного оборудования	ведется.
Хранение сыпучих продуктов и овощей	хранятся на специально отведенных местах маркировки
Наличие в складском помещении термометра и гигрометра	в наличии
Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно – планировочными решениями : - полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д -мясо бескостное фасованное весом до 3 кг, -овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы.	овощи заморожены, рыба з/м, мясо фасованное, безкостное
использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	соблюдаются условия использования оборудования и инвентаря в соотв. с марк.
Хранение пищевых отходов	соблюдаются в маркированном контейнере
Соответствие блюд ежедневного меню примерному меню:	блюда соответствуют примерному меню

**АКТ**  
**проверки организации питания**  
**в МАОУ «СОШ №44»**  
**(согласно программе производственного контроля)**  
**ежемесячный**

*Г. Кернус, Гарматов, 28*

от 21.11.2020

ОБЪЕКТ КОНТРОЛЯ	РЕЗУЛЬТАТ КОНТРОЛЯ
Ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	<i>Ведется ежедневно</i>
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)	<i>соответствует требованиям</i>
Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, сопроводительные документы	<i>в наличии</i>
Хранения скоропортящихся продуктов	<i>условия хранения соблюдаются</i>
Сроки реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	<i>сроки реализации соблюдаются</i>
Журнал контроля температурного режима холодильного оборудования	<i>журнал контроля ведется</i>
Хранение сыпучих продуктов и овощей	<i>соответствует требованиям</i>
Наличие в складском помещении термометра и гигрометра	<i>имеется</i>
Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно – планировочными решениями : - полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д -мясо бескостное фасованное весом до 3 кг, -овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы.	<i>соответствует</i>
использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	<i>соответствует</i>
Хранение пищевых отходов	<i>хранение соответствует требованиям</i>
Соответствие блюд ежедневного меню примерному меню:	<i>соответствует</i>

**АКТ**  
**проверки организации питания**  
**в МАОУ «СОШ №44»**  
**(согласно программе производственного контроля)**  
**ежегодный**

от 20.10.2020г.  
*1 корпус, Заряевый, 28.*

ОБЪЕКТ КОНТРОЛЯ	РЕЗУЛЬТАТ КОНТРОЛЯ
Профессиональная квалификация не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	<i>на момент проверки не представлена</i>
Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	<i>имеется</i>
Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока (п. 13.10 [1]), в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	<i>в наличии,</i>
своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	<i>30.10.2019г.</i>
Система принудительной вентиляции	<i>в рабочем состоянии</i>
Работа технологического и холодильного оборудования	<i>Нет тех. состояния оборуд. пищеблока от 20.01.20г. ИТ Куровских В.В. (генерал Штат 20.01.20г.)</i>
Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками	<i>соответствуют нормам</i>
Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола	<i>имеется в наличии</i>
Имеется примерное 10-дневного меню, согласованное Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю, согласованное руководителем учреждения	<i>в наличии август 2020г.</i>
Договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	<i>в наличии</i>
<i>н/б</i> Акты по результатам проведения лабораторно – инструментальных исследований: - калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре - микробиологические исследования смывов на наличие санитарно - показательной микрофлоры (БГКП) - питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам	<i>15.10.2020г.</i>

Комиссия в составе:

*С. И. Бельшиков*  
*И. А. Виноградова*  
*С. Д. Васильева*