

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 81» г. Перми

АКТ проверки  
условий поставки и хранения  
продуктов питания на пищеблоке  
МАОУ «СОШ № 81» г. Перми

г. Пермь

«15 « сентября 2021 г.

Комиссией в составе: Васильченко О.В., Мошевой С.А., Ивониной М.И., Касиян О.А., Вотиновой И.Ю. 15 сентября 2021 года была организована и проведена проверка условий поставки и хранения продуктов питания на пищеблоке в МАОУ «СОШ № 81» г. Перми.

Организацию основного (горячего) питания и бесплатного питания отдельных категорий обучающихся в МАОУ «СОШ № 81» г. Перми осуществляет ООО «Вкусняшки» на основании следующих договоров:

- договор аренды объектов муниципального недвижимого и движимого имущества от 06 октября 2016 года б/н;
- договор по организации основного (горячего) питания и бесплатного питания обучающихся от 28.08.2020 года.

В ходе проверки было установлено:

| № п/п   | Содержание контрольных мероприятий   | Результаты осмотра   | Срок устранения нарушений/<br>Ответственный |
|---|--|--|---|
| <b>Условия поставки, прием и хранение пищевых продуктов</b> |  |  |   |
| 1.  | Контроль эстетического и санитарного состояния   |  |   |
| 1.1.  | Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2 шт.), одноразовых полотенец, санитарное состояние) | Горячая вода, мыло имеются. Сушилки для рук в количестве 3 шт. находятся в исправном состоянии.            | -   |
| 1.2.  | Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)             | Имеется в наличии  | -   |
| 1.3.  | Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)                                   | Обеденный зал оформлен, столовые приборы имеются в наличии в достаточном количестве, обеденный зал чистый. | -   |
| 1.4.  | Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие   | Нарушений не обнаружено  |   |
| 1.5.  | Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие   | Нарушений не обнаружено  |   |
| 2.  | Контроль процесса накрывания и приема пищи   |  |   |

|                               |   |  |   |
|-------------------------------|---|--|---|
| 2.1.                          | Количество перемен для приема пищи учащихся 1 / 2 смены   | Для учащихся 1-й и 2-й смены для приема пищи установлено по 2 перемены согласно утвержденного графика. Нарушений нет.  | - |
| 2.2.                          | Продолжительность перемен для приема пищи (20 минут)  | Продолжительность перемен для приема пищи составляет 20 минут. Нарушений нет.  | - |
| 2.3.                          | Накрывание столов сотрудниками организатора питания   |  |   |
|                               | (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)  | Нарушений не установлено   | - |
| 2.4.                          | Выдача порций одинакового размера   | Нарушений не установлено   | - |
| 2.5.                          | Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися   | Классные руководители осуществляют наблюдение за процессом приема пищи обучающимися  | - |
| 2.6.                          | Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала   | Нарушений не выявлено  | - |
| 3. Соблюдение рациона питания |   |  |   |
| 3.1.                          | Наличие примерного 10-дневного-24-дневного меню, подписанного организатором питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы и не менее чем на 2 сезона | В наличии имеется примерное 10-дневное меню, подписанное организатором питания, согласованное директором школы на 2 возрастные группы (7-10, 11-18 лет) на осенне-зимний и весенне-летний сезоны | - |
| 3.2.                          | Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)                                     | На момент проверки заявлений родителей и справок лечащих врачей от родителей не имеется.   | - |
| 3.3.                          | Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню   | Нарушений не обнаружено  | - |
| 3.4.                          | Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале   | Нарушений нет  | - |
| 3.5.                          | Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 10-дневного-24-дневного меню     | Нарушений не обнаружено  | - |
| 3.6.                          | Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и  | В основном и   | - |

|  |   |   |   |
|--|---|---|---|
|  | блюд, запрещенных в детском питании (Приложение № 6 (1)).   | питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании (Приложение № 6 (1)) нет. |   |
| 3.7.   | Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция) | На момент проверки нарушений не установлено                                       |   |
| 3.8.   | Объем и вид пищевых отходов после приема пищи   | 7,6 кг, в т.ч. 5,3 кг – гречневая каша; 2,3 кг - плов                             |   |
| 4. Обеспечение питьевого режима                      |   |   |   |
| 4.1.   | Использование бутилированной воды, кипяченой воды, либо наличие питьевых фонтанчиков  | Для обеспечения питьевого режима используется кипяченая вода                      | - |
| 4.2.   | Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня   | Свободный доступ к питьевой воде обеспечен в течение всего учебного дня           | - |
| 4.3.   | Обеспечение достаточного количества чистой посуды   | Имеется достаточное количество чистой посуды                                      | - |
| 4.4.   | Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды  | Подносы для чистой и использованной посуды промаркированы                         | - |
| 4.5.   | Замена кипяченой воды каждые 3 часа   | Нарушений нет   | - |
| 4.6.   | Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды / воды из питьевых фонтанчиков  |   | - |
| 5. Полнота и своевременность заполнения документации |   |   |   |
| 5.1.   | Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение Ц1))  | Журнал имеется и заполняется. Нарушений не установлено                            | - |
| 5.2.   | Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 2[1])  | Журнал имеется и заполняется. Нарушений не установлено                            | - |
| 5.3.   | Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 3[1])   | Журнал имеется и заполняется. Нарушений не установлено                            | - |
| 5.4.   | Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4[1])  | Журнал имеется и заполняется. Нарушений не установлено                            | - |
| 5.5.   | Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 5[1])  | Журнал имеется и заполняется. Нарушений не установлено                            | - |
| 5.6.   | Проведение дополнительной   | Проводится за счет  | - |

|  |   |   |   |
|--|---|---|---|
|  | витаминации (С-витаминация или инстантные витаминизированные напитки)   | свежих фруктов и ягод   |   |
| 5.7  | Журнал контроля закладки продуктов  | Журнал имеется и заполняется. Нарушений не установлено  | - |
| 5.9  | Журнал контроля замены кипяченой воды   | Журнал имеется и заполняется. Нарушений не установлено  | - |
| 5.10   | Журнал контроля работы рециркулятора  | Журнал имеется и заполняется. Нарушений не установлено  | - |
| 5.11   | График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены)  | Журнал имеется и заполняется. Нарушений не установлено  | - |
| 6. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья |   |   |   |
| 6.1.   | Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов. Наличие сопроводительных документов.<br><br>Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах.   | В наличии   | - |
| 6.2  | 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 государственной регистрации) <*> Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов (окончания хранения суточных проб блюд из данных продуктов) | На поступающие продукты имеется сопроводительная документация (декларации о соответствии качества, ветеринарная справка на мясо). Сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов питания. |   |
| 6.3.   | Контроль качества поступающих продуктов питания, условий их хранения и сроков реализации  | Продукты питания хранятся в соответствии с требованиями сопроводительных документов и маркировки.   |   |
| 6.4.   | Наличие в складских помещениях  | Имеются в наличии в   |   |

|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
|   | термометра и гигрометра.  | действующем состоянии.  |  |
| 6.5.                                      | Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования   | Журнал ведется ежедневно.   |  |
| 6.6                                       | Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов.  | Имеется в наличии. Ведется ежедневно.   |  |
| 6.7.                                      | Соблюдение сроков реализации продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов; наличие отметки о полной реализации продуктов до конечного срока реализации.                               | Имеется в наличии. Сроки соблюдаются.   |  |
| 6.8.                                      | Хранение сыпучих продуктов и овощей   | Сыпучие продукты и овощи хранятся в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола. Маркировочные ярлыки промышленной упаковки имеются. |  |
| 6.9.                                      | Пищевые продукты, подтверждающие организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочным решением (полуфабрикаты высокой степени готовности, мясо бескостное, овощи чищенные) | Имеются в наличии в необходимом объеме.   |  |
| <b>Оборудование и инвентарь пищеблока</b> |   |   |  |
| 1.  | Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой  | Инвентарь и оборудование пищеблока промаркированы и используются по назначению в соответствии с маркировкой.                                    |  |
| 2.  | Технологическое и холодильное оборудование  | Имеющееся технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.   |  |
| 3.  | Столовые приборы и посуда   | Пищеблок обеспечен:<br>-столовыми приборами из нержавеющей стали<br>- фаянсовой и стеклянной столовой посудой без сколов и трещин.              |  |
| 4.  | Система принудительной вентиляции   | На момент проверки находится в исправном, рабочем состоянии.  |  |
| <b>Оборудование моечных</b>               |   |   |  |
| 1.  | Наличие инструкций по применению моющих средств, используемых в данное  | Инструкции имеются и выполняются.   |  |

|                                       |   |   |   |
|---------------------------------------|---|---|---|
|                                       | время                                       |   |   |
| 2.                                    | Оборудование для мытья посуды               | <p>Пищеблок оборудован:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- металлическими ваннами для мытья посуды, которые оборудованы воздушными разрывами</li> <li>- стеллажами с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола.</li> </ul> <p>Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь обрабатываются и хранятся в промаркированной таре.</p> |   |
| 3.                                    | Сбор и утилизация пищевых отходов           | <p>Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками. Емкости очищаются при их заполнении не более чем на 2/3 объема.</p>   |   |
| <b>Санитарное состояние пищеблока</b> |   |   |   |
| 1.                                    | Контроль гигиенического состояния пищеблока | Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте.   |   |
| 2.                                    | Обработка технологического оборудования     | . Обработка проводится по мере загрязнения. В момент проверки на мясорубке обнаружены остатки сухарей, использованных при приготовлении фарша.  | Устранено немедленно.<br>Ответственный<br>Кулемина Н.Х.   |
| 3.                                    | График проведения генеральных уборок        | График имеется в наличии и соблюдается.   | -   |
| 4.                                    | Проведение дезинсекции, дератизации         | Договор заключен. Работы по дезинсекции и дератизации проводятся.   | -   |
| 5.                                    | Уборочный инвентарь                         | Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте. В момент проверки была обнаружена емкость, в которой находилась замоченная в дез.средстве ветошь.   | Нарушение устранено в ходе проверки.<br>Дез.средство заменено на свежее, ветошь промыта и замочена в свежее |

|    |                                    |   |   |
|----|------------------------------------|---|---|
|    |                                    | Имелся характерный запах несвежести.  | дез.средство.<br>Ответственный<br>Кулемина Н.Х. |
| 6. | Наличие и состояние рабочей одежды | Сотрудники пищеблока обеспечены достаточным количеством комплектов рабочей одежды. Рабочая одежда содержится в чистоте. | -   |

Подписи членов комиссии:

О.В. Васильченко \_\_\_\_\_  
С.А. Мошева \_\_\_\_\_  
М.И. Ивонина \_\_\_\_\_  
И.Ю. Вотинова \_\_\_\_\_  
О. А. Касиян \_\_\_\_\_

Экземпляр акта получен

Кулемина Н.Х. 15.08.12

