

**АКТ от «30» сентября 2019 г.
исполнения программы производственного контроля организации питания
в МАОУ «СОШ № 136 им. Я.А. Вагина» г. Пермь**

Комиссия в составе:

Председателя – А.Н. Уднкова, директор школы
Членов комиссии: С.М. Дыкова заведующая хозяйством

Г.П. Андреева, медицинский работник

М.Т. Артур, ответственная за организацию питания льготной категории учащихся

Составила настоящий акт о том, что «30» сентября 2019 г. был проведен текущий контроль организации питания на основании программы производственного контроля организации питания в МАОУ «СОШ № 136 им. Я.А. Вагина» г.Перми.

В ходе проверки установлено:

№ и/п	Позиции	Контролирующее лицо	Ответственное лицо	Кратность проверки	Документ, фиксирующий результаты контрольных мероприятий
1. Кадровое обеспечение пищеблока					
1.1	- наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока (п. 14.2 [1])	- ИП Пиндальникова Н.Д. - МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Вагина» г.Пермь	- ИП Пиндальникова Н.Д.	При поступлении на работу / 1 раз в год	Имеется
1.2	- прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года (п.14.2 [1])	- ИП Пиндальникова Н.Д. - МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Вагина» г.Пермь	- ИП Пиндальникова Н.Д. - Зав. производством	1 раз в год	Соответствует
1.3	- наличие личных медицинских книжек работников пищеблока (п. 13.16 [1]), в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год (п. 13.9 [1])	- ИП Пиндальникова Н.Д. - МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Вагина» г.Пермь - Мед. работник	- ИП Пиндальникова Н.Д. - Зав. производством	1 раз в год	Ресурсы сотрудников представлены, медосмотр пройден
1.4	- своевременное прохождение пищевой переподготовки работников пищеблока 1 раз в 2 года (п. 13.9 [1])	- ИП Пиндальникова Н.Д. - МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Вагина» г.Пермь - Мед. работник	- ИП Пиндальникова Н.Д. - Зав. производством	1 раз в год	Ресурсы сотрудников представлены, санминимум действующий
1.5	- осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей (п. 14.7 [1])	Мед. работник	Зав. производством	Ежедневно	Работники осматриваны, наличие заболеваний не выявлено
2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья					
2.1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья [1]	- ИП Пиндальникова Н.Д. - Мед. работник	Зав. производством	1 раз в месяц	Бракеражный журнал заполняется ежедневно
2.2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока годности, даты, реквизитов документов удостоверяющих достоверность качества продуктов	- ИП Пиндальникова Н.Д. - Мед. работник	Зав. производством	1 раз в месяц	Качество товара подтверждается наличием сертификатов, качественных удостоверяющих качества на соответствующий товар, согласно санитарно-эпидемиологическим правилам.

2.3	(декларация, сертификат или свидетельство т.ос. регистрации) (п.6.26 [1]) Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов	- ИП Пиндальникова Н.Л. - МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Ватгина» г.Пермь	- ИП Пиндальникова Н.Л.	1 раз в месяц	Представлен реестр договоров с поставщиками, осуществляющих поставку продуктов питания на пищеблок.
2.4	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	- ИП Пиндальникова Н.Л. - Мед. работник	Зав. производством	1 раз в месяц	Сроки реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищеблока соблюдаются.
2.5	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки (п.2.10.27 [1])	- ИП Пиндальникова Н.Л. - Мед. работник	Зав. производством	1 раз в месяц	Соблюдается
2.6	Ежедневное ведение журналы контроля температурного режима холодильного оборудования Соответствие показаний термометров записям в журнале	- ИП Пиндальникова Н.Л. - МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Ватгина» г.Пермь	Зав. производством	1 раз в месяц	Ежедневно ведется журнал контроля температурного режима холодильного оборудования.
2.7	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на складах на расстоянии не менее 15 см от пола (п.2.10.27 [1]) при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки	- ИП Пиндальникова Н.Л. - МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Ватгина» г.Пермь	Зав. производством	1 раз в месяц	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на складах соответствует требованиям.
2.8	Наличие пищевого продукта, 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 чистые - рыба филе или потрошенная без головы	- МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Ватгина» г.Пермь - Мед. работник	Зав. производством	1 раз в месяц	Работа пищеблока организована в соответствии с объемом – планировочными решениями
2.9	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра (п.4.14 [1])	- ИП Пиндальникова Н.Л. - МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Ватгина» г.Пермь	Зав. производством	1 раз в год	Термометр и гигрометр в складском помещении имеются
3.	Оборудование и инвентарь пищеблока				
3.1	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой [1]	- ИП Пиндальникова Н.Л. - МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Ватгина» г.Пермь -- Мед. работник	- Зав. производством - Сотрудники пищеблока	1 раз в месяц	Инвентарь используется в соответствии с маркировкой.
3.2	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	- ИП Пиндальникова Н.Л. - МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Ватгина» г.Пермь	- ИП Пиндальникова Н.Л. - МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Ватгина» г.Пермь	1 раз в год к приему	Проверена
3.3	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия (п.4.3 [1])	- ИП Пиндальникова Н.Л. - МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Ватгина» г.Пермь	ИП Пиндальникова Н.Л.	1 раз в год к приему	Проверяется, имеется Акт от 24.05.2018 ООО «Пермтехника-Сервис» Оборудование вышедшее из строя ремонтируется
3.4	Столовая обеспечена: - финансовой, фарфоровой или стеклянной столовой	- ИП Пиндальникова Н.Л. - МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Ватгина»	- ИП Пиндальникова Н.Л. - Зав. производством	1 раз в квартал	Имеется стеклянная столовая посуда без сколов и трещин. Столовые приборы из

	посудой без сколов и трещин из расчёта: два комплекта на одно посадочное место - столовыми приборами из нержавеющей стали из расчёта: два комплекта на одно посадочное место	г.Пермь	- раздаточная - мойщицы посуды		нержавеющей стали
4. Оборудование моечных					
4.1.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время (п.5.9 [1])	- ИП Пинальникова Н.Д. - МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Вагина» г.Пермь	- Зап. производством - Мойщицы посуды	1 раз в месяц	Инструкции по применению моющих средств предоставлены.
4.2	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными распылителями, душевыми насадками (п.5.10 [1])	- ИП Пинальникова Н.Д. - МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Вагина» г.Пермь	- ИП Пинальникова Н.Д. - МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Вагина» г.Пермь	1 раз в год к приёму	Имеются металлические ванны для мытья посуды оборудованные воздушными распылителями, 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])	- ИП Пинальникова Н.Д. - МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Вагина» г.Пермь	- Зап. производством - Сотрудники пищеблока	1 раз в год к приёму	Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола
4.4	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (п.5.16 [1])	- ИП Пинальникова Н.Д. - МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Вагина» г.Пермь	- Зап. производством - Мойщицы посуды - Завхозы работницы	1 раз в месяц	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят соответствующим образом.
4.5	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их закреплении не более чем на 2/3. (п.5.20 [1])	- ИП Пинальникова Н.Д. - МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Вагина» г.Пермь	- Зап. Производством - Мойщицы посуды - Завхозы работницы	1 раз в месяц	Пищевые отходы собираются соответствующим образом.
5. Санитарное состояние пищеблока					
5.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (п.5.1 [1])	- ИП Пинальникова Н.Д. - МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Вагина» г.Пермь	- Зап. производством - Сотрудники пищеблока	Ежедневно	Кухня и подсобные помещения содержатся в чистоте и порядке.
5.2	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения (п.5.14 [1])	- ИП Пинальникова Н.Д. - МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Вагина» г.Пермь - Зап. производством - Мед. работник	- Зап. производством - Сотрудники пищеблока	Ежедневно	Обработка технологического оборудования проводится регулярно.
5.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок (5.18 [1])	- ИП Пинальникова Н.Д. - МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Вагина» г.Пермь	Зап. производством	1 раз в месяц	График проведения уборок соблюдается. Предоставлен журнал
5.4	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации (п.2.2.13 [2]) Работы по дезинсекции, дератизации проводятся (п.5.23 [1])	- ИП Пинальникова Н.Д. - МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Вагина» г.Пермь	ИП Пинальникова Н.Д.	1 раз в месяц	Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами осуществляется специализированной организацией Дезинтерьер Пермь в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ. Мероприятия проводятся на основании договора на возмещение затрат по коммунальным услугам и затрат на содержание здания с МАОУ «СОШ № 136 им. Я.А. Вагина» г.Пермь от 01.01.2019 г. № 1-к.
5.5	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (п.5.21, 5.22 [1])	- ИП Пинальникова Н.Д. - МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Вагина»	- Зап. производством - Сотрудники пищеблока.	1 раз в месяц	Инвентарь используется в соответствии с маркировкой.

5.6	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды	- ИП Пинадыникова Н.Д. - МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Ватгина» г.Перми	Зав. Производством	1 раз в квартал	Рабочая одежда сотрудников соответствует установленным требованиям.
6. Рацион питания					
6.1	Имеется примерное 10-дневное меню, составленное Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю не позднее 01.10.2008, согласованное руководителем учреждения (п.6.5 [1])	- МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Ватгина» г.Перми	ИП Пинадыникова Н.Д.	1 раз в год	Имеется примерное 12-дневное меню
6.2	Предоставляется двухразовое питание (п. 6.8 [1])	- МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Ватгина» г.Перми			
6.3	Блюда меню соответствуют примерно 10-дневному меню (п.6.22 [1])	- МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Ватгина» г.Перми	- ИП Пинадыникова Н.Д. - Зав. производством - Калькулятор Санникова А.Г.	1 раз в 10 дней	Блюда меню соответствуют примерно 12-дневному меню согласованным с Роспотребнадзором
6.4	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка (п.6.18 [1])	- ИП Пинадыникова Н.Д. - МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Ватгина» г.Перми	- Зав. производством - Калькулятор Санникова А.Г.	Ежедневно	Соответствует
6.5	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка (п.6.19 [1])	- МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Ватгина» г.Перми	- Зав. производством - Калькулятор Санникова А.Г.	Ежедневно	Соответствует
6.6	Выходы блюд соответствуют примерно 3	- МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Ватгина» г.Перми	- Зав. производством - Калькулятор Санникова А.Г.	Ежедневно	В норме
6.7	Имеется технологические карты для всех блюд, представленных в меню (п.6.11 [1])	- МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Ватгина» г.Перми	- Зав. производством - Калькулятор Санникова А.Г.	Ежедневно	Предоставлены
6.8	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале (п. 14.4 [1])	- Мед. Работник - ИП Пинадыникова Н.Д. - МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Ватгина» г.Перми	- Зав. производством - Калькулятор Санникова А.Г.	Ежедневно	Контроль правильности закладки продуктов, подтверждается записями в соответствующем журнале
6.9	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: - выдана 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	- Зав. производством - Раздатчика - Калькулятор Санникова А.Г.	Ежедневно	Бракеражный журнал ведется ежедневно.
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)	Мед. работник	- Раздатчика - Зав. производством	Ежедневно	Суточные пробы хранятся в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов
6.11	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (п.6.31 [1]). карамель, газированные напитки, напеченные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с	- МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Ватгина» г.Перми	- ИП Пинадыникова Н.Д. - МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Ватгина» г.Перми	Ежедневно	Продукты, запрещенные в детском питании, отсутствуют

6.12	кремом Ежедневно ведется "Ведомость контроля за рационом питания" (п. 14.9[1])	Мед. Ботаник	- ИП Пиндальникова Н.Д. - Калькулятор Санникова А.Г.	Ежедневно	Ведется "Ведомость контроля за рационом питания"
6.13	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднеуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднеуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека) (п. 14.9[1])	Мед. работник	- ИП Пиндальникова Н.Д. - Калькулятор Санникова А.Г.	1 раз в 10 дней	Ведется
6.14	Проводится дополнительная витаминизация (С- витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Мед. Работник	- ИП Пиндальникова Н.Д. - Раздатчика	Постоянно при витаминизации	Проводится
7. Проведение визуальных и лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора					
7.1	Имеется договор с учреждением Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	- ИП Пиндальникова Н.Д. - МАОУ «СОП №136 им. Я.А. Ватина» г.Пермь	- ИП Пиндальникова Н.Д.	1 раз в год	Заключен договор с ООО «Центр исследований и сертификации Фидера» о проведении лабораторно-инструментальных исследований.
7.2	Имеется акты по результатам проведения лабораторно – инструментальных исследований: - микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) - 1 раз в квартал (4 раза в год); - калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре - 1 раз в год; - микробиологические исследования 10 смывов на наличие санитарно - показательной микрофлоры (БГКП) – 1 раз в год; - исследования 10 смывов с оборудования, инвентаря, рук, спедежицы персонала на наличие янги герминтов – 1 раз в год; - исследование питьевой воды на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - 2 раза в год (п. 14.12. Приложение 12 [1], п.2.3.14[2])	- ИП Пиндальникова Н.Д. - МАОУ «СОП №136 им. Я.А. Ватина» г.Пермь	- ИП Пиндальникова Н.Д.	В соответствии с программой	-
7.3	Имеется акты о проведении визуальных проверок	- ИП Пиндальникова Н.Д. - МАОУ «СОП №136» г.Пермь	ИП Пиндальникова Н.Д.	2 раза в год	-
8. Обеспечение питьевого режима					
8.1	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями (гл. X [1]): -использование бутылированной 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 для питьевого режима (п. 10.5 [1]) - наличие промаркированных полозов для чистой и использованной посуды (п. 10.5 [1])	- МАОУ «СОП №136 им. Я.А. Ватина» г.Пермь	Раздатчика	Ежедневно	В столовой обеспечен свободный доступ к питьевой воде, на отдельном столе стоит емкость с кипяченой водой (бутыль с помпой) и стаканами. Столовая обеспечена достаточным количеством чистой посуды, промаркированными подносами
8.2	Имеется документ, подтверждающие качество и безопасность бутылированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	- МАОУ «СОП №136 им. Я.А. Ватина» г.Пермь - Мед. работник	ИП Пиндальникова Н.Д.	1 раз в квартал	

Председатель комиссии
Члены комиссии:





А.Н. Удников
С.М. Лыкова
Г.П. Андреева
М.Г. Аргир

С актом комиссии ознакомлен(а):



