

**АКТ от «24» октября 2019 г.
исполнения программы производственного контроля организации питания
в МАОУ «СОШ № 136 им. Я.А. Вагина» г. Пермь**

Комиссия в составе:
 Председателя – А.Н. Удникава, директор школы
 Членов комиссии: С.М. Лыкова заведующая хозяйством
 Г.П. Андреева, медицинский работник
 М.Г. Аргир, ответственная за организацию питания льготной категории учащихся

Составила настоящий акт о том, что «24» октября 2019 г. был проведен текущий контроль организации питания на основании программы производственного контроля организации питания в МАОУ «СОШ № 136 им. Я.А. Вагина» г. Пермь.

В ходе проверки установлено:

№ п/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 Пищальникова Н.Д. - МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Вагина» г.Пермь	- ИП Пищальникова 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 Пищальникова Н.Д. - МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Вагина» г.Пермь	- ИП Пищальникова Н.Д. - Зав. производством	1 раз в год	Соответствует
1.3	- наличие личных медицинских книжек работников пищеблока (п. 13.10 [1]), в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год (п. 13.9 [1])	- ИП Пищальникова Н.Д. - МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Вагина» г.Пермь - Мед. работник	- ИП Пищальникова Н.Д. - Зав. производством	1 раз в год	Ресурсы сотрудников представлены, медосмотр пройден
1.4	- своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года (п.13.9 [1])	- ИП Пищальникова Н.Д. - МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Вагина» г.Пермь - Мед. работник	- ИП Пищальникова 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 анги, катаральных явлений верхних дыхательных путей (п. 14.7 [1])	Мед. работник	Зав. производством	Ежедневно	Работники осматривы, наличие заболеваний не выявлено
2.	Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья				
2.1	Ежедневное ведение бракеряжного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья [1]	- ИП Пищальникова Н.Д. - Мед. работник	Зав. производством	1 раз в месяц	Бракеряжный журнал заполняется ежедневно
2.2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания, маркировка, наклеиваемая с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов	- ИП Пищальникова Н.Д. - Мед. работник	Зав. производством	1 раз в месяц	Качество товара подтверждается наличием сертификатов, качественных удостоверяющих качества на соответствующих товар. согласно санитарно-эпидемиологическим правилам.

2.3	(Декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) (п.6.26 [1])* Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов	- ИП Пинальникова Н.Д. - МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Вагина» г.Перми	- ИП Пинальникова Н.Д.	1 раз в месяц	Представлен ресестр договоров с поставщиками, осуществляющих поставку продуктов питания на пищеблок.
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	- ИП Пинальникова Н.Д. - Мед. работник	Зав. производством	1 раз в месяц	Сроки реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража соблюдаются.
2.5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки (п.2.10.27 [1])	- ИП Пинальникова Н.Д. - Мед. работник	Зав. производством	1 раз в месяц	Соблюдается
2.6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования Соответствие показаний термометров записям в журнале	- ИП Пинальникова Н.Д. - МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Вагина» г.Перми	Зав. производством	1 раз в месяц	Ежедневно ведется журнал контроля температурного режима холодильного оборудования.
2.7	Хранение смучных продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола (п.2.10.27 [1]) при наличии маркировочных ярлычков промышленной упаковки	- ИП Пинальникова Н.Д. - МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Вагина» г.Перми	Зав. производством	1 раз в месяц	Хранение смучных продуктов и овощей в таре на стеллажах соответствует требованиям.
2.8	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемом – планировочными решениями (п.8.3 [1]): - подуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д.) - мясо бескостное фасованное весом до 3 кг - овощи чистенные - рыба филе или потрошенная без головы	- МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Вагина» г.Перми - 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 пирометра (п. 4.14 [1])	- ИП Пинальникова Н.Д. - МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Вагина» г.Перми	Зав. производством	1 раз в год	Термометр и пирометр в складском помещении имеются
3. Оборудование и инвентарь пищеблока					
3.1	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой [1]	- ИП Пинальникова Н.Д. - МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Вагина» г.Перми -- 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 Пинальникова Н.Д. - МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Вагина» г.Перми	- ИП Пинальникова Н.Д. - МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Вагина» г.Перми	1 раз в год к приемке	Проверена
3.3	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующее полномочия (п.4.3 [1])	- ИП Пинальникова Н.Д. - МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Вагина» г.Перми	ИП Пинальникова Н.Д.	1 раз в год к приемке	Проверется; имеется Акт от 24.05.2018 ООО «Дермтертехника-Сервис» Оборудование вышедшее из строя ремонтируется
3.4	Столовая обеспечена: - фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой	- ИП Пинальникова Н.Д. - МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Вагина»	- ИП Пинальникова Н.Д. - Зав. производством	1 раз в квартал	Имеется стеклянная столовая посуда без сколов и трещин. Столовые приборы из

Товар упакован в тару отвечающую нормативной документации.

	посуды без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место - столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	г. Пермь - раздатчица - мойщицы посуды	нержавеющей стали
4. Обслуживание моечных			
4.1.	Имеется инвентарь по применению моющих средств, применяемых в данное время (п.5.9 [1])	- ИП Пинальникова Н.Л. - МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Вагина» г.Перми	- Заяв. производством - Мойщицы посуды
4.2	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками (п.5.10 [1])	- ИП Пинальникова Н.Л. - МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Вагина» г.Перми	- ИП Пинальникова Н.Л. - МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Вагина» г.Перми
4.3	Имеется 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.Л. - МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Вагина» г.Перми	- Заяв. производством - Сотрудницы пищеблока
4.4	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (п.5.16 [1])	- ИП Пинальникова Н.Л. - МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Вагина» г.Перми	- Заяв. производством - Мойщицы посуды - Завьяные работницы
4.5	Пилверные отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3. (п.5.20 [1])	- ИП Пинальникова Н.Л. - МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Вагина» г.Перми	- Заяв. Производством - Мойщица посуды - Завьяные работницы
5. Санитарное состояние пищеблока			
5.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (п.5.1 [1])	- ИП Пинальникова Н.Л. - МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Вагина» г.Перми	- Заяв. производством - Сотрудницы пищеблока:
5.2	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения (п.5.14 [1])	- ИП Пинальникова Н.Л. - МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Вагина» г.Перми - Заяв. производством - Мел. работник	- Заяв. производством - Сотрудницы пищеблока:
5.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок (5.18 [1])	- ИП Пинальникова Н.Л. - МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Вагина» г.Перми	Зав. производством
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.Л. - МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Вагина» г.Перми	ИП Пинальникова Н.Л.
5.5	Уборочный инвентарь, промаркирован и хранится в специально отведенном месте (п.5.21, 5.22 [1])	- ИП Пинальникова Н.Л. - МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Вагина»	- Заяв. производством - Сотрудницы пищеблока

Имеется инвентарь по применению моющих средств, применяемых в данное время (п.5.9 [1])

Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками (п.5.10 [1])

Имеется стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола (п.4.6 [1])

Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (п.5.16 [1])

Пилверные отходы собираются в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3. (п.5.20 [1])

Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (п.5.1 [1])

Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения (п.5.14 [1])

Соблюдается график проведения уборок соблюдается. Представлен журнал

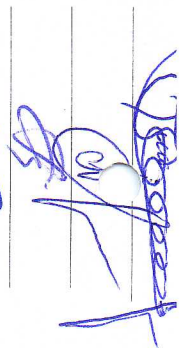
Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами осуществляется специализированной организацией
Дезинцентр Пермь в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ. Мероприятия проводятся на основании договора на возмездные услуги по коммунальным услугам и затрат на содержание здания с МАОУ «СОШ № 136 им. Я.А. Вагина» г.Перми от 01.01.2019 г. № 1-к

Инвентарь используется в соответствии с маркировкой.

5.6	Рабочая одежда сотрудников пищеблока собирается в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды	г.Пермь - ИП Пинальникова Н.Д. - МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Ваггина» г.Перми	Зав. Производством	1 раз в квартал	Рабочая одежда сотрудников соответствует установленным требованиям.
6. Рацион питания					
6.1	Имеется примерное 10-дневное меню, согласованное Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю не позднее 01.10.2008, согласованное руководителем учреждения (п.6.5 [1])	- МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Ваггина» г.Перми	ИП Пинальникова 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. Ваггина» г.Перми			
6.3	Блюда меню соответствуют примерному 10-дневному меню (п.6.22 [1])	- МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Ваггина» г.Перми	- ИП Пинальникова Н.Д. - Зав. производством - Калькулятор Санникова А.Г.	1 раз в 10 дней	Блюда меню соответствуют примерному 12-дневному меню согласованным с Роспотребнадзором
6.4	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка (п.6.18 [1])	- ИП Пинальникова Н.Д. - МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Ваггина» 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. Ваггина» г.Перми	- Зав. производством - Калькулятор Санникова А.Г.	Ежедневно	Соответствует
6.6	Выходы блюд соответствуют приложению 3	- МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Ваггина» г.Перми	- Зав. производством - Калькулятор Санникова А.Г.	Ежедневно	В норме
6.7	Имеются технологические карты для всех блюд, представляющих в меню (п.6.11 [1])	- МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Ваггина» 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 Пинальникова Н.Д. - МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Ваггина» 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])	Бракерская комиссия	- Зав. производством - Раздатчица - Калькулятор Санникова А.Г.	Ежедневно	Бракеражный журнал ведется ежедневно.
6.10	Обеспечивается хранение сточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов (п.2.10.24)	Мед. работник	- Раздатчица - Зав. производством	Ежедневно	Сточные пробы хранятся в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов
6.11	В дошкольном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (п.6.31 [1]): карамель, газированные напитки, напаяндрованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с	- МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Ваггина» г.Перми	- ИП Пинальникова Н.Д. - МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Ваггина» г.Перми	Ежедневно	Продукты, запрещенные в детском питании, отсутствуют

6.12	Кремль Ежедневно ведется "Ведомость контроля за районном питании" (п. 14.9 [1])	Мед. работник	-ИП Пинальникова Н.Д. -Калькулятор Санникова А.Г.	Ежедневно	Ведется "Ведомость контроля за районном питании"
6.13	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение средних суточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека) (п. 14.9 [1])	Мед. работник	-ИП Пинальникова Н.Д. -Калькулятор Санникова А.Г.	1 раз в 10 дней	Ведется
6.14	Проводятся допоназначенная витаминизация (С- витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Мед. Работник	-ИП Пинальникова Н.Д. -Раздатчица	Постоянно при витаминизации	Проводится
7. Проведение визуальных и лабораторных проверок учрежденцами Роспотребнадзора					
7.1	Имеется договор с учреждением Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	-ИП Пинальникова Н.Д. -МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Вагина» г.Перми	-ИП Пинальникова Н.Д.	1 раз в год	Заключен договор с ООО «Центр исследований и сертификации Федераль» о проведении лабораторно-инструментальных исследований.
7.2	Имеются 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); - санитарность, 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, спецодежды персонала на наличие яиц тельминтов – 1 раз в год. - исследования 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 Пинальникова Н.Д. -МАОУ «СОШ №136» г.Перми	-ИП Пинальникова Н.Д.	В соответствии с программой	-
7.3	Имеются акты о проведении визуальных проверок	-ИП Пинальникова Н.Д. -МАОУ «СОШ №136» г.Перми	ИП Пинальникова 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 подносов для чистой и использованной посуды (п. 10.5 [1])	- МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Вагина» г.Перми	Раздатчица	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 «СОШ №136 им. Я.А. Вагина» г.Перми -Мед. работник	ИП Пинальникова Н.Д.	1 раз в квартал	Имеется

Председатель комиссии
Члены комиссии:



А.Н. Удников

С.М. Дыкова

Г.Л. Андреева



М.Г. Артир

С ядром комиссии ознакомлен(а):

