

АКТ

**проведения проверки организации питания
в МБОУ «ООШ № 11» с участием родительской общественности**

В соответствии с приказом МБОУ «ООШ № 11» от 24.02.2025 № 34 – ОД «О проведении проверки организации питания» комиссией по контролю за организацией питания с привлечением родительской общественности в составе:

1. Ступак Алия Рашидовна
2. Штебнер Людмила Серафимовна
3. Пономарева Елена Олеговна
4. Мальцева Наталья Петровна
5. Мамедова Юлия Андреевна
6. Ибраева Светлана Фадаиловна
7. Даутова Наталья Александровна

Проверена организация питания в МБОУ «ООШ № 11» г. Гремячинска.
Проверены следующие позиции и отмечены итоги проверки:

№ п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1.	Ежедневное введение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья.	Ведется
2.	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки. Срока реализации, документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации).	Имеются
3.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.	Имеется
4.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации.	Соблюдается
5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки.	Соблюдается
6.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гидрометра. Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале.	Имеется
7.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см. от пола.	Соблюдается
8.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин.	Обеспечена
9.	Пищевые отходы собирают в промаркированные ёмкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3.	Соблюдается
10.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и	Соблюдается

	чистоте.	
11.	Фактический рацион соответствуют примерно 10-дневному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю.	Соответствует
12.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале.	Осуществляется
13.	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2ч. осуществляется контроль выхода порционных блюд.	Ведется и соблюдается
14.	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом.	Соблюдается
15.	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок.	Имеется
16.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/воды из питьевых фонтанчиков.	Соблюдается
17.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды.	Имеется
18.	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств.	Имеется
19.	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока.	Имеется
20.	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой.	Соблюдается
21.	Использование деформированной кухонной и столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, осколками, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.	Требование соблюдается, не используется
22.	Соблюдение правил мытья кухонной посуды.	Соблюдается
23.	Соблюдение правил мытья столовой посуды.	Соблюдается
24.	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению.	Соблюдается
25.	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню.	Соответствует
26.	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.	Соблюдается
27.	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке.	Буфет отсутствует

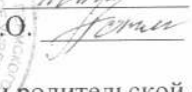
28.	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию: Журнал бракеража готовой продукции Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья Журнал здоровья сотрудников Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд Журнал учета температурного режима холодильного оборудования Ведомость контроля за рационом питания	Соблюдается, ведется
29.	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке.	Имеется
30.	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров.	Имеется
31.	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов.	Соблюдается
32.	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха.	Имеется
33.	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений.	Имеется
34.	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений.	Имеется
35.	Наличие договора на проведение производственного контроля.	Имеется
36.	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранения уборочного инвентаря для мытья туалетов).	Соблюдается
37.	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей.	2
38.	Продолжительность перемен для приема пищи детей.	20 минут
39.	Питьевой режим в организации представлен: Стационарные питьевые фонтанчики Вода, расфасованная в емкости Иное	В учебных кабинетах
40.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима: Одноразовой посуды Стеклянной или фаянсовой посуды	Одноразовая посуда

Выводы и рекомендации: В результате проверки нарушения не установлены

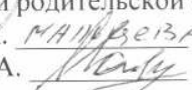
Комиссия:

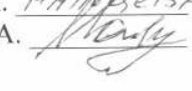
Ступак А.Л. 

Штебнер Л.С. 

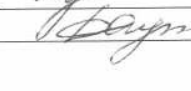
Пономарева Е.О. 

Представители родительской общественности:

Мальцева Н.П. 

Мамедова Ю.А. 

Ибраева С.Ф. 

Даутова Н.А. 

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Основная общеобразовательная школа 11»

ПРИКАЗ

от 24.02.2025

№ 34 – ОД

**«О проведении проверки
организации питания»**

В соответствии с приказом управления социальной политики № 252 от 28.09.2020 года «О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся муниципальных общеобразовательных учреждения Гремячинского городского округа»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Провести проверку организации питания обучающихся МБОУ «ООШ № 11» с участием родительской общественности **25.02.2025 год, в 11-00.**

2. Создать комиссию по проверке организации питания обучающихся 1 – 9 классов, дошкольных групп МБОУ «ООШ № 11» в составе:

Ступак Алия Рашидовна, заместитель директора школы, председатель;
Штебнер Людмила Серафимовна, учитель, ответственная за организацию питания в МБОУ «ООШ № 11», секретарь;

Члены комиссии:

Шлыкова Елизавета Петровна, управляющая школьной столовой.

Представители родительской общественности:

Дошкольные группы – Пономарева Е.О.

2 класс – Даутова Н.А.

5 класс – Мальцева Н.П.

6 класс – Мамедова Ю.А.

7 класс – Ибраева С.Ф.

3. Комиссии **25.02.2025 года** подготовить акт о результатах проведения проверки организации питания в соответствии с приложением № 3 к приказу управления социальной политики № 252 от 28.09.2020 года.

4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.



Директор МБОУ «ООШ № 11»

Н.В. Кичакова

Н.В. Кичакова

АКТ

проведения проверки организации питания
в МБОУ «ООШ № 11» с участием родительской общественности

В соответствии с приказом МБОУ «ООШ № 11» от 21.04.2025 № 60 – ОД «О проведении проверки организации питания» комиссией по контролю за организацией питания с привлечением родительской общественности в составе:

1. Ступак Алия Рашидовна
2. Штебнер Людмила Серафимовна
3. Пономарева Елена Олеговна
4. Мальцева Наталья Петровна
5. Мамедова Юлия Андреевна
6. Ибраева Светлана Фадаиловна
7. Даутова Наталья Александровна

Проверена организация питания в МБОУ «ООШ № 11» г. Гремячинска.
Проверены следующие позиции и отмечены итоги проверки:

№ п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1.	Ежедневное введение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья.	Ведется
2.	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки. Срока реализации, документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации).	Имеются
3.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.	Имеется
4.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации.	Соблюдается
5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки.	Соблюдается
6.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гидрометра. Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале.	Имеется
7.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см. от пола.	Соблюдается
8.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин.	Обеспечена
9.	Пищевые отходы собирают в промаркированные ёмкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3.	Соблюдается
10.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и	Соблюдается

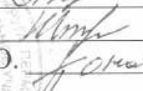
	чистоте.	
11.	Фактический рацион соответствуют примерно 10-дневному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю.	Соответствует
12.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале.	Осуществляется
13.	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2ч. осуществляется контроль выхода порционных блюд.	Ведется и соблюдается
14.	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом.	Соблюдается
15.	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок.	Имеется
16.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/воды из питьевых фонтанчиков.	Соблюдается
17.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды.	Имеется
18.	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств.	Имеется
19.	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока.	Имеется
20.	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой.	Соблюдается
21.	Использование деформированной кухонной и столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, осколками, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.	Требование соблюдается, не используется
22.	Соблюдение правил мытья кухонной посуды.	Соблюдается
23.	Соблюдение правил мытья столовой посуды.	Соблюдается
24.	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению.	Соблюдается
25.	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню.	Соответствует
26.	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.	Соблюдается
27.	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, • пищевых продуктов в потребительской упаковке.	Буфет отсутствует

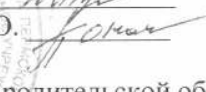
28.	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию: Журнал бракеража готовой продукции Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья Журнал здоровья сотрудников Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд Журнал учета температурного режима холодильного оборудования Ведомость контроля за рационом питания	Соблюдается, ведется
29.	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке.	Имеется
30.	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров.	Имеется
31.	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов.	Соблюдается
32.	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха.	Имеется
33.	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений.	Имеется
34.	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений.	Имеется
35.	Наличие договора на проведение производственного контроля.	Имеется
36.	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранения уборочного инвентаря для мытья туалетов).	Соблюдается
37.	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей.	2
38.	Продолжительность перемен для приема пищи детей.	20 минут
39.	Питьевой режим в организации представлен: Стационарные питьевые фонтанчики Вода, расфасованная в емкости Иное	В учебных кабинетах
40.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима: Одноразовой посуды Стеклянной или фаянсовой посуды	Одноразовая посуда

Выводы и рекомендации: В результате проверки нарушения не установлены

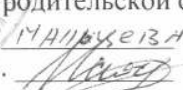
Комиссия:

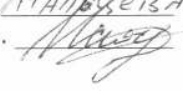
Ступак А.Л. 

Штебнер Л.С. 

Пономарева Е.О. 

Представители родительской общественности:

Мальцева Н.П. 

Мамедова Ю.А. 

Ибраева С.Ф. 

Даутова Н.А. 

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Основная общеобразовательная школа 11»

ПРИКАЗ

от 21.04.2025

№ 60 – ОД

**«О проведении проверки
организации питания»**

В соответствии с приказом управления социальной политики № 252 от 28.09.2020 года «О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся муниципальных общеобразовательных учреждения Гремячинского городского округа»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Провести проверку организации питания обучающихся МБОУ «ООШ № 11» с участием родительской общественности **21.04.2025 год, в 10-00.**

2. Создать комиссию по проверке организации питания обучающихся 1 – 9 классов, дошкольных групп МБОУ «ООШ № 11» в составе:

Ступак Алия Рашидовна, заместитель директора школы, председатель;

Штебнер Людмила Серафимовна, учитель, ответственная за организацию питания в МБОУ «ООШ № 11», секретарь;

Члены комиссии:

Шлыкова Елизавета Петровна, управляющая школьной столовой.

Представители родительской общественности:

Дошкольные группы – Пономарева Е.О.

2 класс – Даутова Н.А.

5 класс – Мальцева Н.П.

6 класс – Мамедова Ю.А.

7 класс – Ибраева С.Ф.

3. Комиссии **21.04.2025 года** подготовить акт о результатах проведения проверки организации питания в соответствии с приложением № 3 к приказу управления социальной политики № 252 от 28.09.2020 года.

4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.



Директор МБОУ «ООШ № 11»

Кичакова

Н.В. Кичакова