АКТ

Проверки организации питания, пищеблока МБОУ Озерская СОШ

Комиссия в составе:
Председатель Общественной комиссии – Егорова О. В.
директор МБОУ Озерской СОШ Дудинцев Ю. В.
Члены комиссии:

1. Хакимуллина-Мясоедова Л.С.
2. Мясоед О.
3. _____

Основание для проведения оперативной проверки: совместный план контроля на 2025-2026учебный год

Цель проверки: Обеспечение безопасности поставляемых продуктов питания, наличие документов, подтверждающих качество поступающих продуктов питания, соблюдение условий, сроков хранения и реализации имеющихся продуктов питания. Санитарное состояние пищеблока.
Место и время проведения: МБОУ «_Озёрская СОШ_»,
«_09_» _____10_____ 20_25_ года

В ходе проверки рассматривались следующие вопросы:
Изучение организации и качества питания. Контроль соответствия меню, объемов порции и качества поступления пищи санитарно - эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08 от 23.07.2008 N 45. СанПиН 2.4.2.2821-10 от 29.12.2010 N 189

1. Медицинские книжки работников МБОУ Озерской СОШ.
2. Культура обслуживания учащихся.
3. Внешний вид повара.

Результаты оперативной проверки:
Комиссией проведён анализ следующих документов:
- технологические карты приготовления блюд;
- примерное меню;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- медицинские книжки работников пищеблока;
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- документы, подтверждающие качество поступающих продуктов питания;
- санитарное состояние пищеблока, соответствие норм и правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 с 01.03.2025 СП2.4. 3648-20
- иные документы, касающиеся вопроса проверки.

Общее санитарное состояние пищеблока:
- имеется кладовая для хранения продуктов, обеденный зал, помещение для приготовления пищи; их санитарное состояние – надлежащие;
- санитарное состояние кладовой удовлетворяет требованиям: продукты хранятся на многоярусных стеллажах, на высоте 45 см от пола или деревянных окрашенных подтоварниках на высоте 25 см. от пола; конструкции позволяют производить влажную уборку; имеются средства измерения температуры воздуха;
- моющие и дезинфицирующие средства расходуются в соответствии с нормами, моющими и дезинфицирующими средствами пищеблок обеспечен;
-имеются инструкции по разведению моющих и дезинфицирующих средств, по обработке яиц, мытью пакетов с соками, баночек с кисломолочными продуктами;
- пищеблок, в соответствии с имеющимся оборудованием, обеспечивает приготовление блюд в объёме достаточном для 30 детей (при одновременном приёме пищи);
- количество посадочных мест – 30;
- организация мытья рук – умывальники перед входом в обеденный зал; мыло имеется;

- питьевой режим организован кипячёной водой; период кипячения – 2 часа; чайники маркируются по времени кипячения;
- холодное водоснабжение пищеблока – централизованное;
- слив – отдельная выгребная яма, откачка производится по мере необходимости, заключён договор на вывоз ЖБО;
- утилизация пищевых отходов производится ежедневно;
- дератизация и дезинсекция помещений школы проводились в сентябре .;
- состояние оборудования пищеблока соответствует нормам.
- соблюдаются правила по охране труда, пожарной и электробезопасности: имеются диэлектрические коврики, проведён инструктаж, имеются средства пожаротушения.

Итоги проверки следующих документов:
- имеются технологические карты приготовления блюд; производство блюд и закладка продуктов ведутся в соответствии с составленными и утвержденными технологическими картами;
- имеется примерное цикличное меню с указанием калорийности и веса блюда; меню на каждый день заверено директором школы и вывешено в обеденном зале;
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов в наличии, журнал заполнен своевременно; имеется список поставщиков пищевых продуктов и график завоза продуктов;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции имеется; набор продуктов в меню соответствует бракеражному журналу, журнал заполнен своевременно; комиссией произведён бракераж готовой продукции органолептическим методом, оценка готового изделия – «хорошо»; запах, цвет, внешний вид и консистенция блюда соответствуют утверждённой рецептуре; вес готовых порций соответствует установленным нормам;
- медицинские книжки повара в наличии, цикличность медицинских осмотров соблюдается; соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки; периодическую стирку спецодежды повар производит самостоятельно;
- имеются в наличии документы, подтверждающие качество поступающих продуктов питания:
- ассортимент продуктов в перечисленных выше документах соответствует меню и бракеражному журналу; документы действительны, датировки документов соответствуют датировкам завоза продуктов питания.
- Внешний вид повара соответствует требованиям.
-Культура обслуживания обучающихся высокая.

Выводы комиссии:
Организация горячего питания в МБОУ Озерская СОШ соответствует санитарно - эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20. с 01.03.2025 СП2.4. 3648-20

Председатель комиссии Егорова Егорова

Члены комиссии:
Кашицына-Моисеева А.С.
Шубина О. Шу

Дата проведения контроля:

АКТ

Проверки организации питания, пищеблока МБОУ Озерская СОШ

Комиссия в составе:
Председатель Общественной комиссии – Сорова О.В.
директор МБОУ Озерской СОШ Андрощук Т.В.
Члены комиссии:
1. Камышлина-Малюкова А.С.
2. Ильина О
3. _____

Основание для проведения оперативной проверки: совместный план контроля на 2025-2026учебный год

Цель проверки: Обеспечение безопасности поставляемых продуктов питания, наличие документов, подтверждающих качество поступающих продуктов питания, соблюдение условий, сроков хранения и реализации имеющихся продуктов питания. Санитарное состояние пищеблока.

Место и время проведения: МБОУ «_Озёрская СОШ_»,
«22» 10 2026 года

В ходе проверки рассматривались следующие вопросы:
Изучение организации и качества питания. Контроль соответствия меню, объемов порции и качества поступления пищи санитарно - эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08 от 23.07.2008 N 45. СанПиН 2.4.2.2821-10 от 29.12.2010 N 189

1. Медицинские книжки работников МБОУ Озерской СОШ.
2. Культура обслуживания учащихся.
3. Внешний вид повара.

Результаты оперативной проверки:
Комиссией проведён анализ следующих документов:
- технологические карты приготовления блюд;
- примерное меню;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- медицинские книжки работников пищеблока;
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- документы, подтверждающие качество поступающих продуктов питания;
- санитарное состояние пищеблока, соответствие норм и правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 с 01.03.2025 СП2.4. 3648-20
- иные документы, касающиеся вопроса проверки.

Общее санитарное состояние пищеблока:
- имеется кладовая для хранения продуктов, обеденный зал, помещение для приготовления пищи; их санитарное состояние – надлежащие;
- санитарное состояние кладовой удовлетворяет требованиям: продукты хранятся на многоярусных стеллажах, на высоте 45 см от пола или деревянных окрашенных подтоварниках на высоте 25 см. от пола; конструкции позволяют производить влажную уборку; имеются средства измерения температуры воздуха;
- моющие и дезинфицирующие средства расходуются в соответствии с нормами, моющими и дезинфицирующими средствами пищеблок обеспечен;
-имеются инструкции по разведению моющих и дезинфицирующих средств, по обработке яиц, мытью пакетов с соками, баночек с кисломолочными продуктами;
- пищеблок, в соответствии с имеющимся оборудованием, обеспечивает приготовление блюд в объёме достаточном для 30 детей (при одновременном приёме пищи);
- количество посадочных мест – 30;
- организация мытья рук – умывальники перед входом в обеденный зал; мыло имеется;

- питьевой режим организован кипячёной водой; период кипячения – 2 часа; чайники маркируются по времени кипячения;
- холодное водоснабжение пищеблока – централизованное;
- слив – отдельная выгребная яма, откачка производится по мере необходимости, заключён договор на вывоз ЖБО;
- утилизация пищевых отходов производится ежедневно;
- дератизация и дезинсекция помещений школы проводились в сентябре .;
- состояние оборудования пищеблока соответствует нормам.
- соблюдаются правила по охране труда, пожарной и электробезопасности: имеются диэлектрические коврики, проведён инструктаж, имеются средства пожаротушения.

Итоги проверки следующих документов:
- имеются технологические карты приготовления блюд; производство блюд и закладка продуктов ведутся в соответствии с составленными и утвержденными технологическими картами;
- имеется примерное цикличное меню с указанием калорийности и веса блюда; меню на каждый день заверено директором школы и вывешено в обеденном зале;
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов в наличии, журнал заполнен своевременно; имеется список поставщиков пищевых продуктов и график завоза продуктов;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции имеется; набор продуктов в меню соответствует бракеражному журналу, журнал заполнен своевременно; комиссией произведён бракераж готовой продукции органолептическим методом, оценка готового изделия – «хорошо»; запах, цвет, внешний вид и консистенция блюда соответствуют утверждённой рецептуре; вес готовых порций соответствует установленным нормам;
- медицинские книжки повара в наличии, цикличность медицинских осмотров соблюдается; соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки; периодическую стирку спецодежды повар производит самостоятельно;
- имеются в наличии документы, подтверждающие качество поступающих продуктов питания:
- ассортимент продуктов в перечисленных выше документах соответствует меню и бракеражному журналу; документы действительны, датировки документов соответствуют датировкам завоза продуктов питания.
- Внешний вид повара соответствует требованиям.
-Культура обслуживания обучающихся высокая.

Выводы комиссии:
Организация горячего питания в МБОУ Озерская СОШ соответствует санитарно - эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20. с 01.03.2025 СП2.4. 3648-20

Председатель комиссии Егорова Е.Ф.

Члены комиссии:
Хамицуллина-Меленкова А.С.
Мясоед И.

Дата проведения контроля: 22.10.2026.