

АКТ
по итогам работы общественной комиссии
по осуществлению контроля за организацией питания
в МАОУ СОШ № 4 г. Чайковский
№ 7 от 12.03.2026 года

Время проверки: 10.40 - 11.00

Основание контроля: План работы общественной комиссии по осуществлению контроля за организацией питания обучающихся на 2025-2026 учебный год, утвержденный приказом директора «О деятельности общественной комиссий по осуществлению контроля за организацией питания обучающихся на 205-2026 учебный год» от 04.06.2026года № 316.

Цель контроля:

Проверка качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий ее хранения. Соблюдение сроков реализации продукции.

Объект контроля:

качество сырой продукции;
условия хранения сырой продукции;
соблюдение сроков реализации продукции.

Форма контроля: наблюдение.

На момент проверки установлено:

1. Качество сырой продукции соответствует требованиям

Внешний вид сырой продукции соответствует нормам	<i>соответствует</i>
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)	<i>в наличии</i>
сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	<i>соответствует</i>

2. Продукция закуплена в необходимом объеме для всех обучающихся 1-4 классов.

3. Условия хранения сырой продукции:

Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	<i>соответствует</i>
Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	<i>соответствует</i>
Наличие в складском помещении приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	<i>в наличии</i>
Оснащение пищеблоков школ технологическим, холодильным оборудованием, вентиляционными системами	<i>в наличии</i>
Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	<i>в наличии</i>
Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	<i>в наличии</i>
Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	<i>соответствует</i>

4. Соблюдение сроков реализации продукции

