

Акт проверки питания
по программе производственного контроля
за качеством продуктов питания и услуг и организации питания
обучающихся в МАОУ СОШ №10

В соответствии с программой производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий в МАОУ СОШ №10 была проведена плановая проверка столовой и пищеблока. Срок проведения 17.08.2017г.

Комиссия: Валятова Л.Ю., Логунова С.Л., Девятков М.Н., Чугайнова А.В. в присутствии _____

№ п/п	Позиции	Отметка о выполнении
1.	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражены сроки прохождения работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	
2.	Прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	
3.	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) * сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	
4.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.	
5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	
6.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	

7.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	
8.	Обеспечение фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	
9.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	
10.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	
11.	Фактический рацион соответствует примерному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	
12.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	
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 2 ч, осуществляется контроль выхода порционных блюд	
14.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	
15.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	
16.	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов)	
17.	Осуществляется раз в 10 дней полчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека)	

18.	Сроки проведения контрольных выемки воды (с обязательными листами данных выемки)	
19.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	
20.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение дня. Наличие документов подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды	

Проверяющие:

Валягова Л.Ю.



Логунова С.Л.



Девятков М.Н.



Чугайнова А.В.



Акт проверки питания
по программе производственного контроля
за качеством продуктов питания и услуги организации питания
обучающихся в МАОУ СОШ №10

В соответствии с программой производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических(профилактических) мероприятий в МАОУ СОШ№10 была проведена плановая проверка столовой и пищеблока. Срок проведения 26.11.2019

Комиссия: Валнятова Л.Ю., Логунова С.Л., Девятов М.Н., Чугайнова А.В. в присутствии Дурманова В.В.

№ п/п	Позиции	Отметка о выполнении
1.	Наличие личных дел работников пищеблока, в которых отражены сроки прохождения работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	<i>в наличии</i>
2.	Прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	<i>пройдено</i>
3.	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) * сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	<i>в наличии, свидетельство</i>
4.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.	<i>выполнено</i>
5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	<i>выполнено</i>
6.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	<i>в наличии, выполнено</i>

7.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на столешках на расстоянии не менее 10 см от пола	Соблюдается
8.	Обеспечение фарфоровой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	Соблюдается
9.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	Соблюдается
10.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	Соблюдается
11.	Фактический рацион соответствует примерному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	Соблюдается
12.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	Соблюдается
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 2 ч, осуществляется контроль выхода порционных блюд	Соблюдается
14.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	Соблюдается
15.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	Соблюдается
16.	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов)	Соблюдается
17.	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение суточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека)	Соблюдается

18.	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	везде
19.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	в наличии
20.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды	обеспечено

Проверяющие:

Валятова Л.Ю.



Логунова С.Л.



Девятков М.Н.



Чугайнова А.В.



**Акт проверки питания
по программе производственного контроля
за качеством продуктов питания и услуги организации питания
обучающихся в МАОУ СОШ №10**

В соответствии с программой производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий в МАОУ СОШ №10 была проведена плановая проверка столовой и пищеблока. Срок проведения 26.11.2024 г.

Комиссия: Валятова Л.Ю., Логунова С.Л., Девятов М.Н., Чугайнова А.В. в присутствии Турецкого А.А.

№ п/п	Позиции	Отметка о выполнении
1.	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражены сроки прохождения работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	в книжках, <i>файдымо</i>
2.	Прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	<i>файдымо</i>
3.	Прохождение гигиенической подготовки работников пищеблока, в которых отражены сроки маркировка, наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, сертификата качества, сертификата безопасности качества продуктов (декларация, сертификат безопасности), востовеляющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат) или свидетельство гос. регистрации) * сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	в книжках, в сопров-ти с <i>Требованиями.</i>
4.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.	<i>соблюдается</i>
5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	<i>соблюдается</i>
6.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	<i>в книжках, ведется</i>

7.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	в соответствии с требованиями
8.	Обеспечение фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посуды без сколов и трещин	в наличии
9.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	соблюдается
10.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	соблюдается
11.	Фактический рацион соответствует примерно 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 2 ч, осуществляется контроль выхода порционных блюд В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: капamelь, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	в наличии, ведется
14.		соблюдается, также предусмотрены
15.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	в наличии
16.	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов)	соблюдается
17.	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение спелносточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека)	ведется

18.	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	ведётся
19.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	в наличии
20.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды	обеспечено

Проверяющие:

Валятова Л.Ю.



Логунова С.Л.



Девятов М.Н.



Чугайнова А.В.

