

**Акт проверки питания
по программе производственного контроля
за качеством 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 12.11.2025г.

Комиссия: Раимова Э.Ф., Логунова С.Л., Девятков М.Н., Чугайнова А.В. в присутствии Губарева В.Р.

№ п/п	Позиции	Отметка о выполнении
1.	Наличие личных деловых книжек 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>выполнено</i>
3.	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документов. удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) * сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	<i>в наличии, в соответствии с требованиями</i>
4.	Соблюдение сроков реализации скопиртованных продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.	<i>соблюдается</i>
5.	Соблюдение условий хранения скопиртованных 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 наличии, вердётся</i>

7.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	соответствует
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 примерному 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 наличии, ведётся
14.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	отсутствуют такие продукты
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)	обеспечено
17.	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение спелнесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека)	ведётся

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

Проверяющие:

Раимова Э.Ф.

Логунова С.Л.

Девятков М.Н.

Чугайнова А.В.