

**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 27.08.2024г.

Комиссия: Голева Е.Ю., Логунова С.Л., Девятых М.Н., Чугайнова А.В.

№ 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	<i>в книжке</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 книжке, в соответствии с требованиями.</i>
4.	Соблюдение сроков реализации скопотноптящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.	<i>соблюдается, ведётся</i>
5.	Соблюдение условий хранения скопотноптящихся 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 книжке, ведётся</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, в крышках и кол-ве
9.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	соблюдает
10.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	в соответствии с требованиями
11.	Фактический рацион соответствует примерному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	соблюдает
12.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	ведется
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	ведется, осуществляется
14.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: какао, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	данные процедуры отсутствуют
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)	осуществляется
17.	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение суточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека 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)	<i>всегда</i>
19.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	<i>в наличии</i>
20.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды	<i>в наличии</i>

Проверяющие:

Голева Е.Ю.

Е.Ю. Голева

Логунова С.Л.

С.Л. Логунова

Девятов М.Н.

М.Н. Девятов

Чугайнова А.В.

А.В. Чугайнова