

**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 18.11.2018г.
Комиссия: Голева Е.Ю., Кислицина Т.Н., Кряжевских Н.Д. и представителем поставщика услуги Кашинской Д.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	✓ <i>наличие</i>
2.	Прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	<i>соответствует</i>
3.	Наличие сопроводительных документов на поступившие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документы. Устойчивость безопасности качества продуктов (Декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) * сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	<i>документы в наличии, соответств. требованиям, сертификаты</i>
4.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.	<i>сроки соблюдаются</i>
5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	<i>условия хранения соблюдаются</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>ведется, учисляются показания</i>

7.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	соблюдается
8.	Обеспечение фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посуды без сколов и трещин	в наличии, бу часов
9.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	выполняется
10.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	место, порядок
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	выполняется
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, ведется выполняется
14.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	запрещенных продуктов нет
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)	в наличии
17.	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение спелнесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека)	выполняется

18.	Сроки проведения дополнительного витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	по графику
19.	Имеются инструкции по применению мощных 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	обеспечен, документы в наличии

Проверяющие:

Голева Е.Ю.

Кислицина Т.Н.

Климовских Н.Д.
