

**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 27.09.2022г.  
Комиссия: Голева Е.Ю., Кислицина Т.Н., Крайчевских Н.Д. и представителем поставщика услуги Вашинский И.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 поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документы. Удостоверение безопасности качества продуктов (Декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) * сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	<i>✓ наличие, соответствующие требованиям</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>✓ наличие, верные</i>

7.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	указание в соответствии с требованиями.
8.	Обеспечение фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посуды без сколов и трещин	обязаны
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	ничто, 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	ведётся, соответствует
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	ведётся
14.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	нет данных продуется
15.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	в наличии
16.	Обеспечивается хранение сточных 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 полчет 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 проведения логгингальной витаминизации (С-витаминизация илинстантныс витаминизированные напитки)	по графику
19.	Имеются инструкции по применению мощных средств, применяемых в данное время	имеются
20.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды	в наличии

Проверяющие:

Голева Е.Ю.



Кислицина Т.Н.



Климовских Н.Д.



