

**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 28.11.2023г.
Комиссия: Голева Е.Ю., Логунова С.Л., Девятков М.Н., Чугайнова А.В.

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

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

18.	Сроки проведения дополнительная витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	<i>в течение времени, предусмотренного в инструкции</i>
19.	Имеются инструкции по применению мощных 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>обеспечено</i>

Проверяющие:

Голева Е.Ю.

Е.Ю. Голева

Логунова С.Л.

С.Л. Логунова

Девятков М.Н.

М.Н. Девятков

Чугайнова А.В.

А.В. Чугайнова