

**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 08.05.2017г.

Комиссия: Валятова Л.Ю., Логунова С.Л., Девятков М.Н., Чугайнова А.В.

№ 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, присутствуют</i>
2.	Прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	<i>присутствует</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 наличии, в соответствии с требованиями, присутствуют</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>в наличии, ведется</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 посудой без сколов и трещин	объемными
9.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	соблюдено
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	соответствует
12.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	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	ведется, контроль осуществляется
14.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: какао, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	такие продукты 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)	в наличии, соблюдается
17.	Осуществляется паз в 10 дней полчет и сравнение спелнесуточных значений потребления продуктов в пачете 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)	регулярно
19.	Имеются инструкции по применению моющих 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	обеспечено

Проверяющие:

Валягова Л.Ю.

Логунова С.Л.

Девятов М.Н.

Чугайнова А.В.