

**Акт проверки питания по программе производственного контроля
за качеством продуктов питания и услуги по 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 24/12/2024
Комиссия: Голева Е.Ю., Кислицина Т.Н. и представителем поставщика услуги Сергеевой С.А.
В результате проверки установлено:

№ п/п	Позиции	Отметка о выполнении
1.	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документы. Упоставление безопасности качества продуктов (Декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации)	<i>В наличии</i>
2.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации профессиональной переподготовки один раз в три года	<i>соблюдаются, в наличии</i>
3.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	<i>соблюдаются</i>
4.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	<i>в соответствии кат-в</i>
5.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	<i>соблюдаются</i>
6.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	<i>без замечаний</i>

7.	Фактический раппон соответствуюот примерно меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	<i>соответствует</i>
8.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	<i>верёжка, соответствует</i>
9.	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>верёжка в соответствии с требованиями</i>
10.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	<i>нет данных - подтверждаем</i>
11.	Питательной режим в организации представлен: стационарные питьевые фонтанчики, вода бутилированная	<i>обеспечивает</i>
12.	Обеспечивается хранение сточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов)	<i>соответствует</i>
13.	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>верёжка</i>
14.	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	<i>соответствует</i>
15.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	<i>в наличии</i>
16.	Оснащение пищеблоков школ технологическим, холодильным оборудованием, вентиляционными системами.	<i>соответствует</i>
17.	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	<i>в наличии</i>

18.	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	<i>В наличии</i>
19.	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	<i>В наличии</i>
20.	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, всего 2</i>
21.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	<i>Соблюдается</i>
22.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	<i>В наличии</i>

Голева Е.Ю.,

Е.Ю. Голева

Кислицина Т.Н.

Т.Н. Кислицина

Девятова М.А.

М.А. Девятова