

**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 27.04.2015г.

Комиссия: Голева Е.Ю., Кислицина Т.Н., Логунова С.Д. и представителем поставщика услуги Зубовы - К.С. Курьяновы - С.С.

| № п/п | Позиции | Отметка о выполнении |
|-------|---|---|
| 1. | Наличие личных меллипинских книжек работников пищеблока, в которых отражены сроки прохождения работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год | <i>В наличии</i> |
| 2. | Прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года | <i>выполнено</i> |
| 3. | Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документы. Упоставляющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) * сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов | <i>В наличии, маркировка - выдана, картон - выдан нет</i> |
| 4. | Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. | <i>соблюдение</i> |
| 5. | Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки | <i>соблюдение</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, верные</i> |

| | | |
|-----|---|---------------------------------|
| 7. | Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола | соблюдается |
| 8. | Обеспечение фарфоровой, фарфоровой или стеклянной столовой посуды без сколов и трещин | в наличии, в кухне или комнате. |
| 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 | соблюдается |
| 11. | Фактический рацион соответствует примерному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю | соблюдается |
| 12. | Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале | журнал ведется, соблюдается |
| 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 | в наличии, ведется |
| 14. | В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом | запрещенные продукты 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) | соблюдается, хранятся |
| 17. | Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение спелнесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека) | ведется |

| | | | |
|-----|--|--|-------------------------------------|
| 18. | Сроки проведения пооптительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки) | | всего |
| 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 | | разместить в помещении, обеспечить. |

Проверяющие:

Голева Е.Ю.

Кислицина Т.Н.

Догунова С.Л.
