

Акт проверки питания по программе производственного контроля  
 За качеством продуктов питания и услуги по организации питания

Обучающихся в МАОУ СОШ №10 *Григорьевская школа*

№ п/п	Позиции	Кратность проверки	
1	Питание в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставленных продуктов	1 раз в месяц	<i>инспекция</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	1 раз в месяц	<i>соблюдение</i>
3	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	1 раз в месяц	<i>соблюдение</i>
4	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	1 раз в месяц	<i>обеспечена</i>
5	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые опечатывают при их заполнении не более чем на 2/3	1 раз в месяц	<i>соблюдение</i>
6	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	1 раз в месяц	<i>соблюдение</i>
7	Фактический район соответствует примерному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	1 раз в месяц	<i>соответствует</i>
8	Обучающиеся, контроль правильности закладки продуктов, что подается на тарелки записывают в соответствующем журнале	1 раз в неделю	<i>выполняется</i>
9	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд. Вода готовой пищи доукапается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч, осуществляется контроль выхода порционных блюд	ежедневно	<i>выполняется в соответствии с требованиями</i>
10	В дополнительном питании используются продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом		<i>не используются</i>

1	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок		
12	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие дозиметров, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/воды из питьевых фонтанчиков	ежедневно	имеет
13	Обеспечивается хранение суточных проб в отдельной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 +6 градусов	ежедневно	обеспечивает
14	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных анкетный потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека)	1 раз в 10 дней	имеет
15	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С-витаминизация)	постоянно при проведении витаминизации	обеспечивает
16	Имеется инструкция по применению моющих средств, применяемых в данное время	1 раз в месяц	имеет
17	Оснащение пищеблоков школ техническим, холодильным оборудованием, вентиляционными системами		имеет
18	Соблюдение фактического рациона питания утвержденному примерному меню		соблюдает
19	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названиях кулинарных изделий		имеет
20	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	1 раз в месяц	имеет
21	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений		имеет
22	Наличие договора, акта дезинвизиционной обработки помещений		имеет
23	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие бланкетинополющения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)		соблюдает
24	Колличество перемел, предназначенных для приема пищи детей		2
25	1. Продолжительность перемел для приема пищи детей		20 мин

26	Питьевой режим в организации представител	Вода, расфасованная в емкости, <i>миски</i>
27	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации одноразовой посуды	
	стеклянной или фаянсовой посуды	

*Киминас, Сергей*

*Рыжов*

Проверяющие:

*Труба Е.А.* *ОР*  
*Киминас Т.В.* *ОР*  
*Рыжов А.А.* *ОР*