

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

Обучающихся в МАОУ СОШ №10 *г. Ижевск*

| № п/п | Позиции | Кратность проверки | |
|-------|--|--------------------|-------------------|
| 1 | Наличие и договорная на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов | 1 раз в месяц | <i>ежемесячно</i> |
| 2 | Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие данных о точной реализации продукта до конечного срока реализации | | <i>ежемесячно</i> |
| 3 | Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки | | <i>ежемесячно</i> |
| 4 | Стекловая посуда, фарфоровая, фарфоровой или стеклинной столовой посуды без сколов и трещин | | <i>ежемесячно</i> |
| 5 | Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3 | | <i>ежемесячно</i> |
| 6 | Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте | | <i>ежемесячно</i> |
| 7 | Фактический рацион соответствует примерному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю | 1 раз в год | <i>ежемесячно</i> |
| 8 | Обучающиеся контролируют правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале | 1 раз в неделю | <i>ежедневно</i> |
| 9 | Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд. Выход готовой пищи должен скатываться только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч. еженедельно (контроль выхода порционных блюд) | | <i>ежедневно</i> |
| 10 | В долевом объеме питания отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом | | <i>ежедневно</i> |

| | | | |
|----|---|--|--------------|
| 1 | Наличие договора о учреждении или Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок | | |
| 12 | Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документа, подтверждающего качество и безопасность бутилированной воды/воды из питьевых фонтанчиков | ежедневно | имеется |
| 13 | Обеспечивается хранение суточных проб в стерильной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов | ежедневно | имеется |
| 14 | Обслуживается раз в 10 дней дозачет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднеуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека) | 1 раз в 10 дней | выполняется |
| 15 | Сроки проведения дополнительной витаминизации (С-витаминизация) | постоянно при проведении витаминизации | выполняется |
| 16 | Имеется инструкция по применению моющих средств, применяемых в данное время | 1 раз в месяц | имеется |
| 17 | Снащение пищеблоков школ технологическим, холодильным оборудованием, вентиляционными системами | | имеется |
| 18 | Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню | | имеется |
| 19 | Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названиях кулинарных изделий | | имеется |
| 20 | Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке | 1 раз в месяц | имеется |
| 21 | Наличие договора, акта дезинфекционной обработки помещений | | имеется |
| 22 | Наличие договора, акта дезинфекционной обработки помещений | | имеется |
| 23 | Соблюдение условий хранения оборочного инвентаря (наличие специального помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение оборочного инвентаря для мытья гуалетов) | | имеется |
| 24 | Количество перемел, предназначенных для приема пищи детей | | соответствие |
| 25 | Продолжительность перемел для приема пищи детей | | соответствие |

| | | | |
|----|--|------|-----------------|
| 26 | Литровой режим в организации представлен емкостью, <i>мешками</i> | вода | расфасованная в |
| 27 | Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима: одноразовой посуды, стекляннной или фарфоровой посуды | | |

кitchen furniture

Всего

Проверяющие:

Труба Е.В.

Кумарина Т.П.

Александр М.А.

ор

Кит

С.П.