

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

Обучающихся в МАОУ СОШ №10 *Ирина Иванова*

№ п/п	Позиция	Кратность проверки	
1	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транзитирования, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов	1 раз в месяц	<i>имеется</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		<i>соблюдается</i>
3	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировка		<i>соблюдается</i>
4	Степень обеспечения фарфоровой, фарфоровой или стальной столовой посуды без сколов и трещин		<i>имеется</i>
5	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые опечатываются при заполнении не более чем на 2/3		<i>соблюдается</i>
6	Кухня и туалеты соответствуют содержанию в порядке и чистоте		<i>соответствует</i>
7	Фактический рацион соответствует примерному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	1 раз в год	<i>соответствует</i>
8	Одновременно ведется контроль, правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	1 раз в неделю	<i>соблюдается</i>
9	Некормежно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд. В конце каждого дня доускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч, осуществляется контроль выхода порционных блюд	ежедневно	<i>соблюдается</i>
10	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом		<i>не соблюдается</i>

11	Наличие договора о учете силами Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок		
12	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/воды из питьевых фонтанчиков	ежедневно	Имеется
13	Обеспечение хранения суточных проб в стекляннной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре -2-6 градуса	ежедневно	Имеется
14	Обустраивается раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных анкетный потребителей продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека)	1 раз в 10 дней	Осуществляется
15	Сроки проведения дополнительная витаминизации (С-витаминизация)	постоянно при проведении витаминизации	Имеется
16	Имеется инструкция по применению моющих средств, применяемых в данное время	1 раз в месяц	Имеется
17	Оснащение пищеблоков школ технологическим, холодильным оборудованием, вентиляционными системами		Имеется
18	Соответствие фактического района питания утвержденному примерному меню		Имеется
19	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названии 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 дератизационной обработки помещений		Имеется
23	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)		Имеется
24	Колличество перемеш, предназначенных для приема пищи детей		Имеется
25	Продолжительность перемеш для приема пищи детей		Имеется

26	Питьевой режим в организации представлен - вода, расфасованная в емкости, <i>изготовитель</i>	
27	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации пищевого режима: одноразовой посуды стеклянной или фарфоровой посуды	<i>А. Мамин, Ф. Мамин</i>
		<i>Резникова</i>

Проверяющие:

Бучка С.Н. *Р*
Амминова Т.У. *Ф*
Резникова М.А. *Р*