

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

Обучающихся в МАОУ СОШ №10 сентябрь 2012 г.

№ п. п.	Позиции	Кратность проверки	
1	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, 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, маркировки		<i>соблюдается</i>
4	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин		<i>обеспечена</i>
5	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3		<i>соблюдается</i>
6	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте		<i>соблюдается</i>
7	Фактический рацион соответствует примерному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	1 раз в год	<i>соблюдается</i>
8	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	1 раз в неделю	<i>соблюдается</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	ежедневно	<i>соблюдается</i>
10	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, сагаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом		<i>нет запрещенных</i>



11	Наличие договора с учреждениями Ростпотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок		<i>имеется</i>
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	<i>ежедневно</i>
13	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2...+6 (градусов)	ежедневно	<i>ежедневно</i>
14	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека)	1 раз в 10 дней	<i>ежедневно</i>
15	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С-витаминизация)	постоянно при проведении витаминизации	<i>ежедневно</i>
16	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	1 раз в месяц	<i>имеется</i>
17	Оснащение пищеблоков школ технологическим, холодильным оборудованием, вентиляционными системами		<i>имеется</i>
18	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню		<i>ежедневно</i>
19	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий		<i>имеется</i>
20	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	1 раз в месяц	<i>имеется</i>
21	Наличие договора, акта дезинфекционной обработки помещений		<i>имеется</i>
22	Наличие договора, акта дезинфекционной обработки помещений		<i>имеется</i>
23	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)		<i>ежедневно</i>
24	Количество перемеш, предназначенных для приема пищи детей		<i>ежедневно</i>
25	Продолжительность перемеш для приема пищи детей		<i>10 мин</i>



26	Питательный режим в организации представлен - вода, расфасованная в емкости, <i>мыльница</i> <i>пенал</i>	
27	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима: одноразовой посуды стеклянной или фаянсовой посуды	<i>шесте, фужеры</i> <i>объемная</i>

Проверяющие:

*Труба СВ* *ре*  
*Александр Т.И.* *ИИ*  
*Семенова И.И.* *ИИ*