

АКТ
проверки организации питания в МБОУ ООШ № 12
с участием родительской общественности
корпус № 2 (ул. Азина, 1/1)

«28» 11 2013г.

Комиссия в составе:

Зам. директора Раммовой Э.Р. : дир. работница
Шубкина А.А. : представитель РПО общеобразовательной
Шубкина Т.В. : _____ в присутствии заведующей производством
Суховой Натальи Александровны

Провела проверку столовой:

№ п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	ведется
2	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) *сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	имеется
3	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.	имеется
4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	соблюдается
5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	соблюдается
6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	имеется, соответствует
7	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	соответствует
8	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	обеспечено
9	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	собирается
10	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	чисто
11	Фактический рацион соответствует примерному 10-дневному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	соответствует
12	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	соответствует
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	соблюдается
14	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	отсутствует
15	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	имеется

16	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	имеется
17	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	имеется
18	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	соответствует
19	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	имеется
20	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	соблюдается
21	Использование деформированной кухонной и столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями	не применяется
22	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	соблюдается
23	Соблюдение правил мытья столовой посуды	соблюдается
24	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	соблюдается
25	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	соблюдается
26	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	имеется
27	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке	имеется
28	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	
	журнал бракеража готовой продукции	имеется
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	имеется
	журнал здоровья сотрудников	имеется
	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	имеется
	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	имеется
	ведомость контроля за рационом питания	имеется
29	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	имеется
30	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	имеется
31	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	соблюдается
32	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	имеется
33	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	имеется
34	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	имеется
35	Наличие договора на проведение производственного контроля	имеется
36	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	соблюдается
37	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	три
38	Продолжительность перемен для приема пищи детей	20 минут
39	Питьевой режим в организации представлен:	
	стационарные питьевые фонтанчики	
	вода, расфасованная в емкости	вода бутылоч.

40	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима	обеспечено
	одноразовой посуды	—
	стеклянной или фаянсовой посуды	стеклянная

Выводы комиссии:

1. Обеденные тарелки находятся в хорошем виде, Тарелки чистые и антибактериальные.
2. Меню соответствует 10-разовому меню.
3. Температура в еде средняя, приемлема. Мясо хорошо содержится, сырое не используется.
4. Питьевая вода - бутилированная вода. Курсы бактериальной воды запрещены своевременно

Подписи членов комиссии:

Андрей | Павлова Т.В.
Андрей | Павлова Т.В.
Андрей | Медведев А.А.
Зав. производством: Андрей | Вихова Н.А.