

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

«16» 04 2014

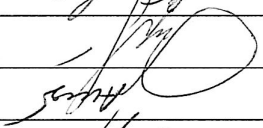
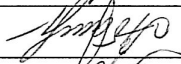

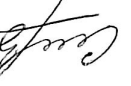
Комиссия в составе:
Девкина В.И. зам. директора МБОУ ООШ № 12, Давыдова А.И. директор МБОУ ООШ № 12, Сердюков В.В. председатель родительского комитета
Дубровин И.А.
в присутствии завещающей производством
Провела проверку столовой:

№	п/п	Позиция	Отметка по итогам проверки
1	1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	выполнено
2	2	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, наклеенная с указанием даты выработки, срока реализации, документов, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации)	выполнено
3	3	*сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	выполнено
4	4	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.	выполнено
5	5	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до окончания срока реализации	выполнено
6	6	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	выполнено
7	7	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования	выполнено
8	8	Наличие в складском помещении термометра и гирометра	выполнено
9	9	Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	выполнено
10	10	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	выполнено
11	11	Столловая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	выполнено
12	12	Литературные отходы собираются в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	выполнено
13	13	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	выполнено
14	14	Фактический рацион соответствует среднему 10-дневному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	выполнено
15	15	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	выполнено
		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	выполнено
		В районе отсутствия продуктов, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	выполнено
		Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность	выполнено

	бутилированной воды из питьевых фонтанчиков	
16	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	<i>нормально</i>
17	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	<i>нормально</i>
18	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	<i>нормально</i>
19	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	<i>нормально</i>
20	Использование деформированной кухонной и столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; раздельные доски из пластмассы и пресованной фанеры; раздельные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями	<i>не соответствует</i>
21	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	<i>нормально</i>
22	Соблюдение правил мытья столовой посуды	<i>нормально</i>
23	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	<i>нормально</i>
24	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	<i>нормально</i>
25	Наличие в обеденном зале утвержденной руководством образовательного учреждения меню, в котором указывается сведения об объемах блюд и названии кулинарных изделий	<i>нормально</i>
26	Организация допозднего питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке	<i>нормально</i>
27	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	<i>нормально</i>
28	журнал бракеража готовой продукции	<i>нормально</i>
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	<i>нормально</i>
	журнал злоровья сотрудников	<i>нормально</i>
	журнал проведения витаминизации третьих и слюнных блуд	<i>нормально</i>
	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	<i>нормально</i>
	ведомость контроля за рационом питания	<i>нормально</i>
29	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	<i>нормально</i>
30	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	<i>нормально</i>
31	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	<i>нормально</i>
32	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	<i>нормально</i>
33	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	<i>нормально</i>
34	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	<i>нормально</i>
35	Наличие договора на проведение производственного контроля	<i>нормально</i>
36	Соблюдение условий хранения борочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение борочного инвентаря для мытья туалета)	<i>нормально</i>
37	Количество перемел, предназначенных для приема пищи детей	<i>3</i>
38	Продолжительность перемел для приема пищи детей	<i>до 10 мин</i>
39	Питьевой режим в организации представлен:	<i>нормально</i>
	стационарные питьевые фонтанчики	<i>нормально</i>

- ВЫВОДЫ КОМИССИИ:
1. Нам не предстоит проводить каких-либо мероприятий по-прежнему.
 2. Нам необходимо продолжать работу, которую мы ведем.
 3. Мы должны продолжать работу по выявлению и устранению нарушений.
 4. Мы должны продолжать работу по выявлению и устранению нарушений.
 5. Мы должны продолжать работу по выявлению и устранению нарушений.

ПОДПИСИ ЧЛЕНОВ КОМИССИИ:

	Олег А. Дыаков О.А.
	Олег А. Дыаков О.А.
	Олег А. Дыаков О.А.
	Олег А. Дыаков О.А.

Зав. производством:

О.А. Дыаков О.А.