

АКТ

проверки питания по программе производственного контроля за качеством продуктов питания и услуги по организации питания обучающихся в МБОУ ООШ № 12 (с. Зипуново) «07» июня 2023

№	Позиции	Кратность проверки	Примечание
1	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	1 раз в месяц	Сертификаты на продукты проверены. Замечаний нет.
2	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов	1 раз в месяц	
3	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	1 раз в месяц	Соблюдается
4	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	1 раз в месяц	Соблюдается
5	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	1 раз в месяц	Соблюдается
6	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	1 раз в месяц	Соблюдается
7	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	1 раз в месяц	обеспечено
8	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	1 раз в неделю	Соблюдается
9	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	1 раз в месяц	Замечаний нет.
10	Фактический рацион соответствует примерному 10-дневному меню	ежедневно	Соответствует
11	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	ежедневно	Соблюдается
12	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	Заполняется своевременно
13	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании:	ежедневно	отсутствуют


	карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом		
14	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	ежедневно	Соблюдается
15	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды		имеется
16	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	1 раз в месяц	соответствует
17	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	1 раз в месяц	имеется
18	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	ежедневно	Соблюдается
19	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	ежедневно	Не допускается
20	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	ежедневно	Соблюдается
21	Соблюдение правил мытья столовой посуды	ежедневно	Соблюдается
22	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	ежедневно	Соблюдается
23	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	ежедневно	имеется
24	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке	ежедневно	имеется
25	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию: журнал бракеража готовой продукции журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья журнал здоровья сотрудников журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд журнал учета температурного режима холодильного оборудования ведомость контроля за рационом питания	ежедневно	Соблюдается
26	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	1 раз в год	имеется
27	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	1 раз в месяц	имеется
28	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	ежедневно	Соблюдается
29	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений		имеется
30	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений		имеется
31	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	1 раз в месяц	Соблюдается

32	Количество перемычек, предназначенных для приема пищи детей	3
33	Продолжительность перемычек для приема пищи детей	20 мин
34	Питьевой режим в организации предоставлен: бутилированная вода	-
35	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима	ежедневно

Проверяющие:

 Клюкина И.Т.

 Иванова О.И.

 Тальдиева М.В.