

**Акт проверки питания по программе производственного контроля за качеством
продуктов питания и услуги по организации питания обучающихся**





в МБОУ ООШ №12

18 04 2022 года.

№	Позиции	Комментарии
1.	Наличие договора на поставку питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов	Имеется
2.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.	Соблюдается
3.	Соблюдений условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	Соблюдается
4.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин.	Обеспечена
5.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	Соблюдается
6.	Кухня и подсобные помещения содержатся в чистоте и порядке	Соблюдается
7.	Фактический рацион соответствует примерному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	Соответствует
8.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	Осуществляется
9.	Ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2ч., осуществляется контроль выхода порционных блюд	Осуществляется
10.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	Соблюдается
11.	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных испытаний	Имеется
12.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	Соблюдается

13.	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов	Обеспечивается
14.	Инструкции по применению моющих средств наличие	Имеется
15.	Оснащение пищеблоков школ технологическим, холодильным оборудованием, вентиляционными системами	Обеспечивается
16.	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	Имеется
17.	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	Имеется
18.	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	Имеется
19.	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	Имеется
20.	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	в перемену
21.	Продолжительность перемен для приема пищи детей	20 мин.
22.	Питьевой режим в организации представлен - вода, расфасованная в емкости, кулеры	Обеспечивается
23.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима: одноразовой посуды стеклянной или фаянсовой посуды	Обеспечивается

Подписи членов комиссии:

1.  / Любская Т.А.
2.  / Расова Е.В.
3.  / Туритский Д.Д.
4.  / Федоренков А.А.