

АКТ

проверки питания по программе производственного контроля за качеством продуктов питания и услуги по организации питания обучающихся в МБОУ ООШ № 12

«13» 03 2013 г. *Суркова Л.А. (Инициалы)*





№	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	<i>Сопроводительные документы на продукты питания - отсутствуют</i>
2	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требований к качеству поставляемых продуктов	1 раз в месяц	<i>отсутствует</i>
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	<i>отсутствует</i>
4	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	1 раз в месяц	<i>отсутствует</i>
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	<i>отсутствует</i>
6	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	1 раз в месяц	<i>отсутствует</i>
7	Столовые обеспечены фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	1 раз в месяц	<i>отсутствует</i>
8	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	1 раз в неделю	<i>отсутствует</i>
9	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	1 раз в месяц	<i>отсутствует</i>
10	Фактический рацион соответствует примерному 10-дневному меню	ежедневно	<i>отсутствует</i>
11	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	ежедневно	<i>отсутствует</i>
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	<i>отсутствует</i>
13	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании:	ежедневно	<i>отсутствует</i>



	карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом		регулярно ежедневно
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
15	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды		ежедневно
16	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолок), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств		1 раз в месяц
17	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока		1 раз в месяц
18	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой		ежедневно
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
20	Соблюдение правил мытья кухонной посуды		ежедневно
21	Соблюдение правил мытья столовой посуды		ежедневно
22	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению		ежедневно
23	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий		ежедневно
24	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке		ежедневно
25	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию: журнал бракеража готовой продукции журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд журнал учета температурного режима холодильного оборудования ведомость контроля за рационом питания		ежедневно
26	Наличие актов технической исправности теплого, холодильного оборудования на пищеблоке		1 раз в год
27	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров		1 раз в месяц
28	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов		ежедневно
29	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений		ежедневно
30	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений		ежедневно
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

32	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	4	1-й прием, 3-15 минут
33	Продолжительность перемен для приема пищи детей		1- по 10 минут, 3- по 15 мин
34	Питьевой режим в организации представлен: бутилированная вода		бутильированная вода
35	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима	ежедневно	достаточно

Проверяющие:

 Дашкова Э.Р.  
 Зверева М.А.  
 Мордухай А.А.  
 Байбак Э.В.