

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


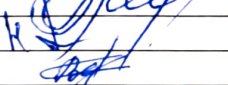

в МБОУ ООШ №12

13.09 2021 года.

№	Позиции	Комментарии
1.	Наличие договора на поставку питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов	В наличии
2.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.	Сроки соблюдаются
3.	Соблюдений условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	Условия хранения соблюдаются
4.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин.	Обеспечено
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	Соблюдается
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	Соблюдается
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	В наличии
15.	Оснащение пищеблоков школ технологическим, холодильным оборудованием, вентиляционными системами	оснащается
16.	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	В наличии
17.	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	В наличии
18.	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	В наличии
19.	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	В наличии
20.	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	6
21.	Продолжительность перемен для приема пищи детей	20 мин.
22.	Питьевой режим в организации представлен - вода, расфасованная в емкости, кулеры	Наличие
23.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима:	
	одноразовой посуды	
	стеклянной или фаянсовой посуды	обеспечается

Подписи членов комиссии:

1.  / Е. В. Басова
2.  / Н. А. Железнякова
3.  / Д. Д. Вайнина
4. \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_