

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

«30» 01 2015г.

Комиссия в составе:

Гаммалова Жанмира Тасовдиновна, зам. директора, Ибрагимова
Айгуль Александровна, мед. работник, Зиссерова Мария
Андреевна, мед. работник, пер. диспансеризация, Овчарова Надежда
 в присутствии заведующей производством Александровна

Провела проверку столовой:

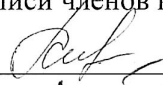
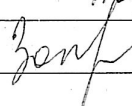
№ п/п	Позиции	Отметка по итомам проверки
1	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) *сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	имеется
2	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.	имеется
3	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	соблюдается
4	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	соблюдается
5	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	имеется
6	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	соблюдается
7	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	соблюдается
8	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	соблюдается
9	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	соблюдается
10	Фактический рацион соответствуют примерному 10-дневному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	соответствует
11	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	соблюдается
12	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	отсутствует
13	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	соблюдается
14	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	имеется
15	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	соответствует
16	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	имеется
17	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	соблюдается
18	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	не фиксируется

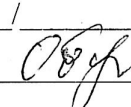
19	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	соблюдается
20	Соблюдение правил мытья столовой посуды	соблюдается
21	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	соблюдается
22	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	имеется
23	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке	соблюдается
24	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	+
25	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	имеется
26	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	имеется
27	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	соблюдается
28	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	имеется
29	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	имеется
30	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	имеется
31	Наличие договора на проведение производственного контроля	имеется
32	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	соблюдается
33	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	3
34	Продолжительность перемен для приема пищи детей	20 мин.
35	Питьевой режим в организации представлен:	
	стационарные питьевые фонтанчики	+

Выводы комиссии:

1. Меню на день проверки соответствует 10-дневному меню. Меню составляется за 5 дней до начала приема пищи. Порции подаются одинаковые, температурный режим блюд соблюдается.
2. Санитария помещений полностью соответствует нормам. Товар привозимый и вывозимый.
- 3.
- 4.

Подписи членов комиссии:

 1. Заславская А.А.
 1. Заславская А.А.
 1. Заславская А.А.

Зав. производством:  Обозова Н.А.