

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №12»

АКТ

проверки организации питания в МБОУ ООШ № 12
с участием родительской общности

г. Чайковский, ул. Советская, 2а

Комиссия в составе:

Член комиссии Евгения Николаевна
Светлана Сергеевна
Стелла Надежда Алексеевна
в присутствии заведующей производством Клима Марина Геннадьевна
Провела проверку столовой:

«10» 10 20 г.

N п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	<u>+</u>
2	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)	<u>нет</u>
3	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.	<u>не проверялось</u>
4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	<u>не проверялось</u>
5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	<u>не проверялось</u>
6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования.	<u>не проверялось</u>
7	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра	<u>проверялось</u>
8	Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	<u>не проверялось</u>
9	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	<u>не проверялось</u>
10	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	<u>да</u>
11	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	<u>да</u>
12	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	<u>да</u>
13	Фактический рацион соответствует примерно 10-дневному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	<u>да</u>
14	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	<u>да</u>
15	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	<u>да</u>
16	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	<u>отсутствуют</u>
17	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного	<u>да</u>

18	Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	<u>не проверялось</u>
19	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	<u>да</u>
20	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	<u>не проверялось</u>
21	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	<u>не проверялось</u>
22	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	<u>да</u>
23	Использование деформированной кухонной и столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и пресованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями	<u>нет</u>
24	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	<u>не проверялось</u>
25	Соблюдение правил мытья столовой посуды	<u>не проверялось</u>
26	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	<u>не проверялось</u>
27	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	<u>да</u>
28	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	<u>да</u>
29	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и бутлочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке	<u>да</u>
30	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	<u>не проверялось</u>
31	журнал бракеража готовой продукции	<u>да</u>
32	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	<u>да</u>
33	журнал здоровья сотрудников	<u>да</u>
34	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	<u>да</u>
35	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	<u>да</u>
36	ведомость контроля за рационом питания	<u>да</u>
37	Наличие актов технической исправности тепловых, холодильных оборудования на пищеблоке	<u>не проверялось</u>
38	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	<u>да</u>
39	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	<u>да</u>
40	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	<u>да</u>
41	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	<u>да</u>
42	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	<u>да</u>
43	Наличие договора на проведение производственного контроля	<u>да</u>
44	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	<u>да</u>
45	Количество перемеш, предназначенных для приема пищи детей	<u>20 минут</u>
46	Продолжительность перемеш для приема пищи детей	<u>да</u>
47	Питьевой режим в организации представлен:	<u>да</u>
48	стационарные питьевые фонтанчики	<u>да</u>

Выводы комиссии:

1. питание в соответствии с утвержденным меню, в соответствии

2. технологич. картон.
3. блюда вкусные.
4. пюре, декорные дети в спец. одежде.
5. и мебель среда для детей рук.

Подписи членов комиссии:

Черемискина Е. Н.
Смирнова Л. С.
Смирнова Л. А.

Зав. производством:

[подпись]