

**Акт проверки № 5
организации питания
с участием родительской общественности
январь 2022год**

27.01.2022

№ п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	Ведётся
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) *сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	Есть
3.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.	Есть
4.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	Соблюдается
5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	Соблюдается
6.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	Ведётся Имеется Соответствует
7.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	Осуществляется
8.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	Обеспечена
9.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	Да
10.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	Да
11.	Фактический рацион соответствует примерному 10-дневному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	Да
12.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	Да

	журнал бракеража готовой продукции	Да
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	Да
	журнал здоровья сотрудников	Да
	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	Да
	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Да
	ведомость контроля за рационом питания	Да
29.	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	Да
30.	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	Да
31.	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	Да
32.	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	Да
33.	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	Да
34.	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	Да
35.	Наличие договора на проведение производственного контроля	Нет
36.	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	Да
37.	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	6
38.	Продолжительность перемен для приема пищи детей	20 мин
39.	Питьевой режим в организации представлен:	
	стационарные питьевые фонтанчики	+
	вода, расфасованная в емкости	
	иное	+
40.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима	
	одноразовой посуды	+
	стеклянной или фаянсовой посуды	+

Подписи членов комиссия:

 / Лысков Г.И. /
 / Польшгалова Ф.А. /
_____/ Пирогова Е.А. /
_____/