

**Акт проверки № 3
организации питания
с участием родительской общественности
ноябрь 2022год**


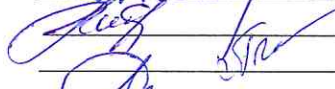


30.11.2022

№ 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 соответствуют 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

13.	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	Ведется Соблюдается Осуществляется
14.	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	Отсутствуют
15.	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	Нет
16.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	Обеспечен доступ
17.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	Да
18.	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	Да
19.	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	Промаркировано
20.	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	Да
21.	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 используется
22.	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	Соблюдается
23.	Соблюдение правил мытья столовой посуды	Соблюдается
24.	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	Используются
25.	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	Соответствует
26.	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	Имеется
27.	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке	Организовано
28.	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	

	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. /
 / Аликина Н.К. /