

АКТ проверки питания

по программе производственного контроля
за качеством продуктов питания и услуги по организации питания
обучающихся в МБОУ СОШ №1
20.12.2023

№ п. п.	Позиции	Кратность проверки
1	Закупка и приемка пищевой продукции и продовольственного сырья	1 раз в месяц
2	Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	1 раз в месяц
3	Наличие согласованного и утвержденного директором меню	В начале учебного года; при смене при-мерного меню
4	Соответствие утвержденного меню фактическому, наличие актов при замене блюд	1 раз в неделю
5	Ведение бракеражного журнала 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	Ежедневно
6	Соответствие температуры подачи блюд требованиям указанным в ТК и ТГК	1 раз в месяц
7	Ежегодный осмотр технологического и холодильного оборудования	1 раз в год
8	Ревизия инженерных систем	1 раз в год
9	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столо-вой посудой без сколов и трещин	1 раз в месяц
10	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крыши-ками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	
11	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	

12	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия к кремом		<i>Отсутствуют</i>
13	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	ежедневно	<i>Доступ обеспечен</i>
14	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С-витаминизация)	постоянно при проведении витаминации	<i>Сопровождается</i>
15	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данной время	1 раз в месяц	<i>Несколько, в исключении</i>
16	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий		<i>В исключении</i>
17	Наличие договора, акт дезинсекционной обработки помещений		<i>Несколько, в исключении</i>
18	Наличие договора, акт дератизационной обработки помещения		<i>Несколько, в исключении</i>
19	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря(наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)		<i>соблюдаются</i>
20	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	6	
21	Продолжительность перемен для приема пищи детей	20.	
22	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питания режима:		<i>Обеспечено</i>
23	Стеклянной или фаянсовой посуды		

Проверяющие:

Полещук Р.Ю.

Полещук Р.Ю.

Бондарева Н.В.

Созыкина Л.И.