

АКТ проверки питания
 по программе производственного контроля
 за качеством продуктов питания и услуги по организации питания
 обучающихся в МБОУ СОШ №1
27.09.2022

№ п. п.	Позиции	Кратность проверки	
1	Закупка и приемка пищевой продукции и продовольственного сырья	1 раз в месяц	<i>сертификат на продукцию в магазине</i>
2	Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	1 раз в месяц	<i>хранение в соответствующих сан. хранилищах</i>
3	Наличие согласованного и утвержденного директором меню	В начале учебного года; при смене примерного меню	<i>в магазине</i>
4	Соответствие утвержденного меню фактическому, наличие актов при замене блюд	1 раз в неделю	<i>соответствует</i>
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	<i>своевременное заморозке турникет</i>
6	Соответствие температуры подачи блюд требованиям указанным в ТК и ТТК	1 раз в месяц	<i>соответствует</i>
7	Ежегодный осмотр технологического и холодильного оборудования	1 раз в год	<i>+</i>
8	Ревизия инженерных систем	1 раз в год	<i>+</i>
9	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	1 раз в месяц	<i>обеспечено</i>
10	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3		<i>соблюдается</i>
11	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте		<i>чистота, порядок</i>

12	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные 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>режиссером поставлено питьев. воду</i>
14	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С-витаминизация)	постоянно при проведении витаминизации	<i>соответствует</i>
15	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данной время	1 раз в месяц	<i>имеется</i>
16	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий		<i>в наличии</i>
17	Наличие договора, акт дезинсекционной обработки помещений		<i>в наличии</i>
18	Наличие договора, акт дератизационной обработки помещения		<i>в наличии</i>
19	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря(наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)		<i>соблюдается</i>
20	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей		<i>8</i>
21	Продолжительность перемен для приема пищи детей		<i>20 минут</i>
22	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима:		<i>достаточно</i>
23	Стеклянной или фаянсовой посуды		<i>+</i>

Проверяющие:

Полещук
 Полещук Р.Ю.
 Бондарева Н.В.
 Созыкина Л.И.