

АКТ № 2  
 ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В МАОУ СОШ № 14

от « 26 » октября 2022 г.

г. Березники

Комиссия в составе Тиммер Ена Юрьевна - представитель общественной комиссии,  
Табленко Наталья Михайловна - представитель общественной комиссии,  
Ковалева Александра Геннадьевна - представитель общественной комиссии,  
Товаринова Надежда Михайловна - учитель биологии,  
Стукова Анна Александровна - секретарь.

провела проверку столовой по следующим вопросам (нужное отметить знаком V):

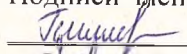
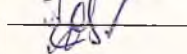
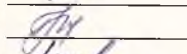
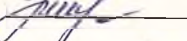
| № п/п | Позиции  | Проверяемые позиции |
|-------|--|---------------------|
| 1.    | Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья   | ✓                   |
| 2.    | Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) |                     |
| 3.    | Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.   |                     |
| 4.    | Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации   |                     |
| 5.    | Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки  |                     |
| 6.    | Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале  | ✓                   |
| 7.    | Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола   |                     |
| 8.    | Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин  |                     |
| 9.    | Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3   | ✓                   |
| 10.   | Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте   |                     |
| 11.   | Фактический рацион соответствует примерному 10-дневному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю   |                     |
| 12.   | Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале   |                     |
| 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                | ✓                   |
| 14.   | В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом   |                     |
| 15.   | Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок   |                     |
| 16.   | Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков  | ✓                   |
| 17.   | Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды   |                     |

В результате проверки установлено:

| № п/п  | Позиции  | Отметка по итогам проверки (соответствует/не соответствует) |
|--|--|---|
| 1.   | Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья   | соответствует   |
| 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 |  |   |
| 3.   | Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.   |   |
| 4.   | Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации   |   |
| 5.   | Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки  |   |
| 6.   | Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале   | соответствует   |
| 7.   | Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола   |   |
| 8.   | Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин  |   |
| 9.   | Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3   | соответствует   |
| 10.  | Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте   |   |
| 11.  | Фактический рацион соответствует примерному 10-дневному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю   |   |
| 12.  | Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале   |   |
| 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                | соответствует   |
| 14.  | В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом  |   |
| 15.  | Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок   |   |
| 16.  | Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков  | соответствует   |
| 17.  | Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды   |   |

Выявленные замечания: отсутствуют

Подписи членов комиссии:

 / Тимир Л. Ю.  
 / Тавинко Н. М.  
 / Ковалева А. Т.  
 / Товарищова Н. И.  
 / Стукова А. А.