

АКТ № 1
ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В МАОУ СОШ № 14

от « 27 » сентября 2023 г.

г. Березники

Комиссия в составе Кистер Любовь Евгеньевна - председатель
родительской общественной организации, Липинер Ана Кареевна -
председитель родительской общественной организации, Фомина
Мария Дмитриевна - председатель родительской
общественной комиссии, Бурдубо Елена Владимировна - 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, 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 | ✓ |
| 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 | соответств. |
| 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 | соответств. |
| 6. | Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале | соответств. |
| 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 | соответств. |
| 9. | Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3 | соответств. |
| 10. | Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте | соответств. |
| 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 | соответств. |
| 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 | соответств. |
| 17. | Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды | |

Выявленные замечания: не выявлено

Подписи членов комиссии:

| | | |
|---------------|---|----------------------|
| <u>Кустов</u> | / | <u>Кустов И.Е.</u> |
| <u>Минин</u> | / | <u>Минин А.Ю.</u> |
| <u>Ш</u> | / | <u>Богданов М.В.</u> |
| <u>В</u> | / | <u>Воробьев А.О.</u> |