

АКТ
проверки организации питания
в МАОУ «Школа агробизнес-технологий» общественной комиссией
по контролю за качеством организации питания

Дата проведения проверки: 28 февраля 2022 время 13⁰⁰

| № п/п | Позиции | Результаты контроля (1 – соответствует нормативным требованиям/0 – не соответствие) | Выявленные замечания |
|-------|---|---|-------------------------|
| 1. | Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья. | 1 | |
| 2. | Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации. | 1 | |
| 3. | Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации. | 1 | |
| 4. | Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале. | 1 | |
| 5. | Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин. | 1 | |
| 6. | Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3. | 1 | |
| 7. | Столовая содержится в порядке и чистоте. | 1 | |
| 8. | Фактическое меню соответствует примерному 10-дневному меню. | 1 | |
| 9. | Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале. | 1 | |
| 10. | Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой | 1 | |

| | | | |
|-----|---|---|--|
| | пищи допускается только после снятия пробы не более 2ч, осуществляется контроль выхода порционных блюд. | ✓ | |
| 11. | В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом. | ✓ | |
| 12. | Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность воды из питьевых фонтанчиков. | ✓ | |
| 13. | Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств. | ✓ | |
| 14. | Не используется деформированная столовая посуда, с отбитыми краями, трещинами, сколами; столовые приборы из алюминия. | ✓ | |
| 15. | Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню. | ✓ | |
| 16. | Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. | ✓ | |
| 17. | Организация дополнительного питания обучающихся через буфет, предназначенный для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке. | ✓ | |
| 18. | Полнота и своевременность заполнения документации по питанию: | ✓ | |
| | журнал бракеража готовой продукции | ✓ | |
| | журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья | ✓ | |
| | журнал здоровья сотрудников | ✓ | |
| | журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд | ✓ | |
| | журнал учета температурного режима холодильного оборудования | ✓ | |
| | ведомость контроля за рационом питания | ✓ | |
| 19. | Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке. | ✓ | |

| | | | |
|-----|--|----------|--|
| 20. | Количество перемен, предназначенных для приема пищи. | 8 | |
| 21. | Продолжительность перемен для приема пищи детей. | 20 минут | |
| 22. | Питьевой режим в организации представлен: | | |
| | стационарные питьевые фонтанчики | 1 | |
| | иное | | |
| 23. | Бракераж готовой продукции (название блюда, органолептическая оценка блюда). | 1. | |

Выводы

комиссии:

Соответствие нормам.

Рекомендации

комиссии:

Члены общественной комиссии:

Модилова / *СМ*
 Славина / *СЗ*
 /
 /
 /