

## АКТ

**проверки организации питания  
в МАОУ «Школа агробизнестехнологий» общественной комиссией  
по контролю за качеством организации питания**

Дата проведения проверки: 9.08.24 время 10:30

№ 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 пищи допускается только после снятия пробы не более 2ч, осуществляется контроль выхода порционных блюд.	1	

11.	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные 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.	6	

21.	Продолжительность перемен для приема пищи детей.	20'	
22.	Питьевой режим в организации представлен:		
	стационарные питьевые фонтанчики	/	
	иное		
23.	Бракераж готовой продукции (название блюда, органолептическая оценка блюда).	/	

Выводы

комиссии:

*Замечаний нет.*

---



---



---



---

Рекомендации

комиссии:

---



---



---



---

Члены общественной комиссии:

*Кобина* / *Сид*  
*Молчан* / *С*  
 /  
 /