

АКТ
производственного контроля организации питания
в МАОУ «Фроловская средняя школа «Навигатор» от 30 сентября 2020г.

N п/п	Позиции	Отметка
1	Профессиональная квалификация не ниже 3-4 разряда	<i>имеется</i>
2	Факт прохождения сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	<i>имеется</i>
3	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражены сроки прохождения работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	<i>имеется</i>
4	Прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	<i>преждевременно сроки совп.</i>
5	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)	<i>имеется</i>
6	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требований к качеству поставляемых продуктов	<i>имеется</i>
7	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	<i>сроки соблюдаются, журнал ведется</i>
8	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	<i>условия соблюдаются</i>
9	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	<i>журнал ведется, сроки и темп. реж. совп.</i>
10	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	<i>выполняется</i>
11	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	<i>выполняется в наст. моменте</i>
12	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	<i>имеется</i>
13	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	<i>выполняется</i>
14	Фактический рацион соответствует примерному меню, согласованному с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	<i>выполняется</i>
15	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	<i>выполняется есть</i>
17	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после	<i>журнал ведется, бракераж</i>

	снятия пробы не более 2 ч, осуществляется контроль выхода порционных блюд	осуществляется по графику
18	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	Запрещенные продукты отсутствуют
19	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	имеется
20	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/воды из питьевых фонтанчиков, кипяченой воды	свободный доступ обеспечен
21	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	имеется
22	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов)	имеется пробы хран. в холодильнике
23	Ежедневно ведется "Ведомость контроля за рационом питания"	ведется
24	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека)	Душепития - едят соответственно
25	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Сроки утверждены и соблюдаются
26	Наличие актов по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: микробиологические исследования проб готовых блюд - не менее 1 раза в квартал; калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре - не менее 1 раза в год; микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) - не менее 2 раз в год; питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - не менее 2 раз в год	Проводятся в соответствии с программой
27	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	выполнено имеется

Директор

Председатель

Зав. производством

Медицинский работник

Родитель

Чернякевич Е.З.

Рязанова Е.Н.

Журавлева Л.Л.

Мурасова .Р.

Батракова Е.В.