

Утверждаю:  
Директор школы

Чернякевич Е.З.  
Приказ № 657 от «24» 07 2020г.

**АКТ**  
**производственного контроля организации питания**  
**в МАОУ «Фроловская средняя школа «Навигатор»**

N п/п	Позиции	Кратность проверки
1	Профессиональная квалификация не ниже 3-4 разряда	ежегодно
2	Факт прохождения сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	ежегодно
3	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражены сроки прохождения работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	ежегодно
4	Прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	ежегодно 25.03.2020 01.04.2021
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)	ежегодно
6	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требований к качеству поставляемых продуктов	ежегодно
7	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	соблюдено
8	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	соблюдено
9	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	ежегодно
10	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	ежегодно
11	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	ежегодно
12	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	ежегодно
13	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	соблюдено
14	Фактический рацион соответствует примерному меню, согласованному с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	соответствует

15	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	имеется
17	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	имеется
18	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	соответствует
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	имеется
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
23	Ежедневно ведется "Ведомость контроля за рационом питания"	имеется
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)	имеется
25	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	имеется
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	имеется
27	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	имеется

Дата проверки 05.04.2021

Члены комиссии

Чернышев Е.В., Зав. лабораторией  
Винашова Т.Ю., Зав. лабораторией  
ЧП

Отзывы и  
предложения

Дураманов Э.Р., директор управл.<sup>950</sup>  
совету, Коробов 49, Юм.  
Дураманов Э.Р., дир. центр  
Дураманов Э.Р., ул. д. 100  
Черепанов Александр  
Колесников