

АКТ от 25.09.2023
производственного контроля организации питания
в МАОУ «Фроловская средняя школа «Навигатор»

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

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

Выводы комиссии: соответствие требованиям, обеспечить профессиональную квалификацию сотрудников не ниже 3-4 разряда

Состав комиссии:

1.Чернякевич Е.З., директор _____

2.Золотарева М.Ю., зам. директора по АХЧ _____

3.Банникова Т.Н., ИП, зав.производством _____

4.Кошкарлова Н.В., специалист по охране труда _____

5.Мурасова Э.Р., медицинская сестра _____