

АКТ
производственного контроля организации питания
в МАОУ «Фроловская средняя школа «Навигатор»
 Дата проведения 20.03.2025 г.

| 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 _____