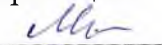
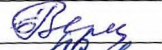



**АКТ проверки питания  
по программе производственного контроля  
за качеством продуктов питания и услуги по организации питания  
обучающихся в МАОУ «Гимназия»  
28.09.2022 г.**

№ п. п.	Позиции	Кратность проверки	
1	Закупка и приемка пищевой продукции и продовольственного сырья	1 раз в месяц	Документы качества и безопасности продукции в наличии
2	Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	1 раз в месяц	периодически проводится контроль
3	Наличие согласованного и утвержденного директором меню	В начале учебного года; при смене примерного меню	в наличии
4	Соответствие утвержденного меню фактическому, наличие актов при замене блюд	1 раз в неделю	еженедельное меню соответствует примерному
5	Ведение бракеражного журнала 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	Ежедневно	Бракеражный журнал ведется
6	Соответствие температуры подачи блюд требованиям указанным в ТК и ТТК	1 раз в месяц	температура подачи блюд соответствует
7	Ежегодный осмотр технологического и холодильного оборудования	1 раз в год	при осмотре оборудования в наличии
8	Ревизия инженерных систем	1 раз в год	при осмотре инженерных систем в наличии
9	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	1 раз в месяц	обеспечено 100%
10	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3		соблюдается
11	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте		содержатся в чистоте и порядке

12	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом		запрещенные продукты в дет. питании отсутствуют
13	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	ежедневно	обеспечен доступ
14	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С-витаминизация)	постоянно при проведении витаминизации	соответствует
15	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	1 раз в месяц	инструкции имеются
16	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий		меню в обеденном зале вывешено
17	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений		в наличии
18	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений		в наличии
19	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)		условия хранения соблюдаются
24	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей		5
25	Продолжительность перемен для приема пищи детей		обеденный перерыв 20 мин
27	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима:		посуда достаточно
	стеклянной или фаянсовой посуды		

Проверяющие:

Максимова О. П.

Вершинина Е. В.

Саламатова Т. В.