

**АКТ проверки питания
по программе производственного контроля
за качеством продуктов питания и услуги по организации питания
обучающихся в МАОУ «Гимназия»
25.11.2022 г.**

№ п. п.	Позиции	Кратность проверки	
1	Закупка и приемка пищевой продукции и продовольственного сырья	1 раз в месяц	<i>сертификаты на продукты в наличии</i>
2	Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	1 раз в месяц	<i>хранение в соответствии с сан. нормами</i>
3	Соответствие утвержденного меню фактическому, наличие актов при замене блюд	1 раз в неделю	<i>соответствует</i>
4	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	<i>соблюдение заполнения журнала</i>
5	Соответствие температуры подачи блюд требованиям указанным в ТК и ТТК	1 раз в месяц	<i>соответствует</i>
6	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	1 раз в месяц	<i>обеспечена</i>
7	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3		<i>соблюдается</i>
8	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте		<i>чистота, порядок</i>
9	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом		<i>отсутствуют</i>
10	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	ежедневно	<i>доступ обеспечен</i>

11	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С-витаминизация)	постоянно при проведении витаминизации 1 раз в месяц	<i>соответствует</i>
12	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время		<i>касается</i>
13	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий		<i>в камити</i>
14	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений		<i>в камити</i>
15	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений		<i>в камити</i>
16	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)		<i>обслуживается</i>
17	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей		<i>5</i>
18	Продолжительность перемен для приема пищи детей		<i>20</i>
19	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима:		<i>достаточно</i>
	стеклянной или фаянсовой посуды		

Проверяющие:

М

Е

Т

Максимова О. П.
Вершинина Е. В.
Саламатова Т. В.