

**АКТ проверки питания
по программе производственного контроля
за качеством продуктов питания и услуги по организации питания
обучающихся в МАОУ «Гимназия»
18.05.2023 г.**

№ п. п.	Позиции	Кратность проверки	
1	Закупка и приемка пищевой продукции и продовольственного сырья	1 раз в месяц	<i>сертифицировано в наличии</i>
2	Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	1 раз в месяц	<i>без замечаний</i>
3	Наличие согласованного и утвержденного директором меню	В начале учебного года; при смене примерного меню	<i>в наличии</i>
4	Соответствие утвержденного меню фактическому, наличие актов при замене блюд	1 раз в неделю	<i>соответствует</i>
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	<i>своевременное доставление</i>
6	Соответствие температуры подачи блюд требованиям указанным в ТК и ТТК	1 раз в месяц	<i>соответствует</i>
7	Ежегодный осмотр технологического и холодильного оборудования	1 раз в год	<i>проводится</i>
8	Ревизия инженерных систем	1 раз в год	<i>проводится</i>
9	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	1 раз в месяц	<i>обеспечено</i>
10	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3		<i>соблюдается</i>
11	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте		<i>чистота, порядок</i>

12	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом		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	режим безопасен
14	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С-витаминизация)	постоянно при проведении витаминизации	соблюдается
15	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	1 раз в месяц	в наличии
16	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий		в наличии
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)		соблюдается
24	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей		5
25	Продолжительность перемен для приема пищи детей		20
27	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима: стеклянной или фаянсовой посуды		

Проверяющие:

М.
Вершинина
Т.

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