
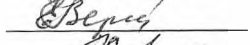
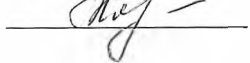


**АКТ проверки питания
по программе производственного контроля
за качеством продуктов питания и услуги по организации питания
обучающихся в МАОУ «Гимназия»
27.10.2023 г.**

№ п. п.	Позиции	Кратность проверки	
1.	Закупка и приемка пищевой продукции и продовольственного сырья	1 раз в месяц	сертификат в наличии
2.	Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	1 раз в месяц	документы нет
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	соответствует
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	ежедневный контроль
6.	Соответствие температуры подачи блюд требованиям указанным в ТК и ТТК	1 раз в месяц	соответствует
7.	Ежегодный осмотр технологического и холодильного оборудования	1 раз в год	акт осмотра в наличии
8.	Ревизия инженерных систем	1 раз в год	акт ревизии в наличии
9.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	1 раз в месяц	обеспечена
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		чистота и порядок
12.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом		запрещенные продукты 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	обеспечено
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 условия хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	соблюдается
20	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	5
21	Продолжительность перемен для приема пищи детей	20
22	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима:	обеспечено
	стеклянной или фаянсовой посуды	

Проверяющие:

Зюрина Т. А.
Вершинина Е. В.
Саламатова Т. В.