

Приложение к положению
об общественной комиссии по контролю
за организацией и качеством питания обучающихся

АКТ № 2
ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В МАОУ гимназия № 9

от 24.12 2020 г.

Комиссия в составе Корнеевой Анастасии Александровны Демуховой
Смирновой Екатерины Владимировны
провела проверку столовой по следующим вопросам (нужное отметить знаком V):

№ п/п	Позиции	Проверяемые позиции
1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	✓
2.	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)	
3.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов	
4.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	
5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	✓
6.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра гигрометра. Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	
7.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	
8.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	✓
9.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	✓
10.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	✓
11.	Фактический рацион соответствует примерному 10-дневному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	✓
12.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	
13.	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	✓
14.	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	✓
15.	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	
16.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/воды из питьевых фонтанчиков	✓
17.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	

В результате проверки установлено:

№ п/п	Позиции	Проверяемые позиции
1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	✓
2.	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)	
*сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов		
3.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов	
4.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	
5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	✓
6.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра гигрометра. Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	
7.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	
8.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	✓
9.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	✓
10.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	✓
11.	Фактический рацион соответствует примерному 10-дневному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	✓
12.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	
13.	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	✓
14.	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	✓
15.	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	
16.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/воды из питьевых фонтанчиков	✓
17.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	

Выявленные замечания: *замечаний нет, рекомендации не исполнены! не исполнены меню и гигиена в общепите, не исполнены рекомендации*

Подписи членов комиссии:

Воронцова АА / *Александр*
Петухова ЕН / *Петухова*
Овчарова МВ / *Овчарова*