

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

АКТ № 3

ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В МАОУ гимназия № 9

от 28.01

2020 г.

Комиссия в составе

Кучинов О.В. Болотов А.И.
Овчинников М.В.

провела проверку столовой по следующим по 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, непакетированные 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: *суммарный рацион питания, с утра хлеб со столом не убирается, флп не едят - 90%, порционная*

Подписи членов комиссии:

Иванов / *Иванова О.А.*

Михайлов / *Белова А.Н.*

Сидоров / *Октябрьская М.В.*

сообщение по питанию с ВСЛ.