

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Кунгурский центр образования №1»

АКТ
проведения проверки организации питания

Дата проведения проверки: «21» октября 2022 г.

Место проведения: корпус № 2, адрес ул. Ленина, 79

№п/п	Позиция	Отметка по итогам проверки
1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	Выполнено
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	Наличие
3.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	Соблюдается
4.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	Соблюдается
5.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования	Выполнено
6.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	Соблюдается
7.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	Обеспечена
8.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	Соблюдается
9.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	Соблюдается
10.	Обеденный зал содержится в чистоте, столы и стулья протерты	Соблюдается
11.	Фактический рацион соответствует примерному 10-дневному меню	Соблюдается

12.	Оборудованные места для санитарной обработки рук (мыло, санитайзер, антисептик, раковины)	Имеется
13.	Органолептическая оценка блюд (внешний вид, вкусовые качества, температура блюд)	В норме
14.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	Соблюдается
15.	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	Ведётся
16.	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (2,3 корпуса): карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	Соблюдается
17.	Соблюдение сотрудниками столовой масочного режима, ношение перчаток	Соблюдается
18.	Соответствие выхода блюд заявленным нормам выхода	Соблюдается

Заключение по результатам проверки: Комиссия приняла и выдала чашу питания в школьной столовой светлее, теплее, вкуснее и полезнее. Внешний вид блюд аппетитный, вкус и порция хорошие. Сотрудниками соблюдены. Для документация ведется правильно и все нормы соблюдены.

Члены комиссии:

Инициалы / И.А. Данила
 Инициалы / И.В. Алексеева
 Инициалы / И.М. Задвинина

Родители:

Инициалы / О.Ю. Чепцова
 Инициалы / О.А. Чернова
 /