

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

АКТ
проведения проверки организации питания

Дата проведения проверки: «18» марта 2020 г.

Место проведения: корпус № 1, адрес Трехветешное, 2

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

12.	Оборудованные места для санитарной обработки рук (мыло, санитайзер, антисептик, раковины)	нет ограничений
13.	Органолептическая оценка блюд (внешний вид, вкусовые качества, температура блюд)	соблюдается
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	проводится
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	выполняется

Заключение по результатам проверки: _____

Замечаний нет. Все требования
выполняются

Члены комиссии:

Щербатова Е.А. _____
Александр Н.А. _____
Собенина И.А. _____

Родители:

_____/_____
_____/_____
_____/_____