

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

АКТ

проведения проверки организации питания

Дата проведения проверки: «14» октября 2024 г.

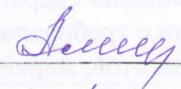
Место проведения: корпус № 1, адрес Пролетарская 2


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

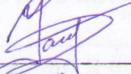
12.	Оборудованные места для санитарной обработки рук (мыло, санитайзер, антисептик, раковины)	имеется
13.	Органолептическая оценка блюд (внешний вид, вкусовые качества, температура блюд)	проводится
14.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем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


Заключение по результатам проверки: 1) Нет холодильного оборудования для салатов 2) Не предоставлены санитарные книжки Бригановой Г.В., Колобовой И.Н., Понковой Л.В.
3) Нет холодильного оборудования для мяса
4) Столман для чистой посуды с ржавчиной

Члены комиссии:


Алимова А.А. | 


Шербанова Е.А. | 

Тухарова А.Р. | 

Собенина И.А. | 

Родители:

_____ | 

_____ | 

_____ | 