

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

АКТ
проведения проверки организации питания

Дата проведения проверки: « 18 » декабря 20 24 г.

Место проведения: корпус № 1, адрес г. Кунгур, ул. Троицкая, 2

№п/п	Позиция	Отметка по итогам проверки
1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	выполняется
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	имеется
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	выполняется
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	выполняется
8.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	выполняется
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)	Соблюдается
13.	Органолептическая оценка блюд (внешний вид, вкусовые качества, температура блюд)	Выполняется
14.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	Выполняется
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	Выполняется
16.	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (2,3 корпуса): карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	отсутствует
17.	Соблюдение сотрудниками столовой масочного режима, ношение перчаток	Выполняется
18.	Соответствие выхода блюд заявленным нормам выхода	Соответствует

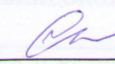
Заключение по результатам проверки: _____

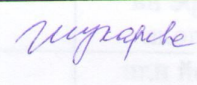
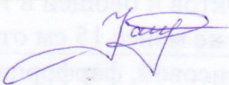
Нет производственной санитарии для санитов,
нет производственного оборудования для
стерилизации смеси

Члены комиссии:

Щербанова / 

Алишев / 

Собенина / 

Родители:  

_____ / _____

_____ / _____

_____ / _____