

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

АКТ
проведения проверки организации питания

Дата проведения проверки: «23» мая 2022г.


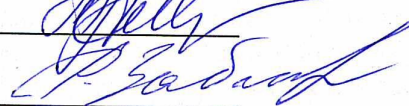
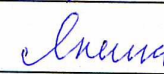
Место проведения: корпус №2, адрес: ул. Ленина 79

№п/п	Позиция	Отметка по итогам проверки
1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	<i>ведётся</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>имеются</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 имеется</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>имеется</i>
6.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	<i>соответствует</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)	оборудовано
13.	Органолептическая оценка блюд (внешний вид, вкусовые качества, температура блюд)	соответствует
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, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	отсутствуют
17.	Соблюдение сотрудниками столовой масочного режима, ношение перчаток	соблюдается
18.	Соответствие выхода блюд заявленным нормам выхода	соответствует

Заключение по результатам проверки: нарушения
не выявлено

Члены комиссии:

Алексеева М.Ю. 
Забехина Г.М. 
Якина С.А. 

Родители:

Байгузина К.А. 
Челнокова О.Ю. 