

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

АКТ
проведения проверки организации питания

Дата проведения проверки: «20» мая 2025 г.

Место проведения: корпус № 1, адрес Просвещения, 2

№п/п	Позиция	Отметка по итогам проверки
1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	<i>выполняется</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>выполняется</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>Нет термометров с датчиками, проб, газотермометры Мясца, РС, 23, ИС</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>есть такая фаянсовая посуда закупленная на складе в количестве 100 штук</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 откорректированных карт, нет антисептика
13.	Органолептическая оценка блюд (внешний вид, вкусовые качества, температура блюд)	проводится
14.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	контролируется
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	выполняется
17.	Соблюдение сотрудниками столовой масочного режима, ношение перчаток	не исполняется (нет в наличии)
18.	Соответствие выхода блюд заявленным нормам выхода	на основании санитарной карты Сан.Пит 2.4.5.2463-08 записана норма выхода 1 кг мяса, вместо 78г, более 70 гр.

Заключение по результатам проверки:

- 1) Нет необходимого оборудования для санитарии
- 2) Не представлена документация по контролю соблюдения санитарии
- 3) На основании санитарных правил СанПит 2.4.5.2463-08 запрещен карамель, газированные напитки (вместо 78г более 70г.)
- 4) Нет термометров для контроля температуры

Члены комиссии: Иванова, РС, ХЗ

- 5) Нет откорректированных карт, карт, антисептика

Щербатов /

Соболева /

Иванова А.А. /

Родители: Ассеева Т.А. /

/

/

/