

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

АКТ
проведения проверки организации питания

Дата проведения проверки: «23» марта 2022г.


Место проведения: корпус №3, адрес г.Кунгур., ул.Матросская 15

№п/п	Позиция	Отметка по итогам проверки
1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	Журнал ведется ежедневно
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	Документы имеются все в наличии
3.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	Сроки все соблюдаются
4.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	Условия хранения соблюдаются в соответствии с требованиями
5.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования	Журнал ведется ежедневно
6.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	Хранение продуктов в норме
7.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	Посуда в норме, без сколов и трещин
8.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками
9.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	В норме
10.	Обеденный зал содержится в чистоте, столы и	Содержится в чистоте,


	стулья протерты	столы и стулья в чистоте
11.	Фактический рацион соответствует примерному 10-дневному меню.	Соответствует
12.	Оборудованные места для санитарной обработки рук (мыло, санитайзер, антисептик, раковины)	Имеется
13.	Органолептическая оценка блюд (внешний вид, вкусовые качества, температура блюд)	Внешний вид, вкусовые качества, температура блюд соответствует
14.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	Контроль 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	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд, осуществляется контроль выхода порционных блюд
16.	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (2,3 корпуса): карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании
17.	Соблюдение сотрудниками столовой масочного режима, ношение перчаток	Соблюдают сотрудники столовой масочного режима, ношение перчаток
18.	Соответствие выхода блюд заявленным нормам выхода	Соответствует

Заключение по результатам проверки: Замечаний нет,
всё соответствует.

Члены комиссии:

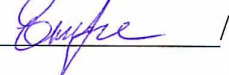
Устинова М.В./  /

Селина О.Л./  /

Трапезникова Е.А./  /

Родители:

Шатова О.А./  /

Трубихина Е.А./  /