

Акт проверки организации горячего питания от 01.10.2020г.

№	Мероприятия, действия	Результат проверки
1	Блюда меню соответствуют примерному 10-дневному меню(п.6.22 [1])	Соответствуют
2	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека) (п.14.9[1])	Осуществляется
3	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья [1]	✓ Ведется
4	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. Регистрации) (п.6.26[1])* Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов	✓ есть
5	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранение, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах.	✓ есть
6	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (п.8.29[1]): наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	✓ Соблюдается
7	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки (п.2.10.27[1])	✓ Соблюдается
8	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале	✓ Ведется
9	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола (п.2.10.27[1]) при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки	✓ +
10	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями (п.8.3 [1]): -полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д.), -мясо бескостное фасованное до 3 кг, -овощи чищенные, -рыба филе или потрошенная без головы	есть
11	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой [1]	Соблюдается

12	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время (п.5.10[1])	Имеются
13	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (п.5.16 [1])	+
14	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3. (п.5.20 [1])	+
15	Соблюдается график проведения генеральных уборок (п.5.18 [1])	Соблюдается
16	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (п.5.21, 5.22 [1])	+
17	Блюда меню соответствуют примерному 10-дневному меню(п.6.22 [1])	Соответствует
18	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека) (п.14.9[1])	Соответствует

Директор школы



С.Г. Казанцева

Ответственный за организацию питания



Баршин А.С.