

**АКТ ПРОВЕРКИ**  
**межведомственной комиссии по повышению эффективности системы контроля**  
**качества предоставления питания обучающимся муниципальных**  
**общеобразовательных организаций Очерского городского округа**

*структурное подразделение "Детский сад "Березка"*  
 (наименование образовательной организации) *авды "осен" 3"*

*г. Очер ул. Беленская, 37*  
 (место проверки)

*14.04.2021*  
 (дата проверки)

№ п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	<i>ведется</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>имеется</i>
3.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.	<i>имеется</i>
4.	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</i>
5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	<i>соблюдается</i>
6.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	<i>ведется</i>
7.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	<i>соответствует</i>
8.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	<i>посуда без сколов и трещин</i>
9.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	<i>посуда промаркирована, емкости очищаются своевременно</i>
10.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	<i>данное помещение в чистоте и порядке</i>
11.	Фактический рацион соответствует примерному 10-дневному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	<i>соответствует</i>
12.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	<i>ведется</i>
13.	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	<i>ведется</i>
14.	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании:	

	карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	не имеется
15.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	в группах - чайник, у каждого свой кружка
16.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	промаркированы
17.	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	состояние удовлетворительное
18.	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	имеется
19.	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	имеется
20.	Использование деформированной кухонной и столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями	разделочные доски - деревянные, банки - из нержавеющей стали
21.	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	инструкциями регламентируется
22.	Соблюдение правил мытья столовой посуды	инструкциями регламентируется
23.	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	используется
24.	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	соответствует
25.	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	меню утверждено
26.	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке	—
27.	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	
	журнал бракеража готовой продукции	имеется, ведется
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	ведется
	журнал здоровья сотрудников	ведется
	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	имеется, ведется
	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	ведется
	ведомость контроля за рационом питания	ведется
28.	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	имеется
29.	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	имеется
30.	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	соблюдается
31.	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	имеется
32.	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	имеется отдельное помещение

