

## АКТ

### проведения проверки организации питания в МБОУ «ОСОШ №1» с участием родительской общественности

Составлен: 1

Присутствовали: Каванина М.А. (5 в, 7 а)  
Велик М.В. (2 а)  
Сухарев С.А. (1 а)  
Карова О.А. зам. директора по ЗОЗ

N п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	исполн.
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	исполн.
3	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требований к качеству поставляемых продуктов	исполн.
4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	исполн.
5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	исполн.
6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	исполн.
7	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	исполн.
8	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или	исполн.

	стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	
9	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	<i>исполн.</i>
10	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	<i>исполн.</i>
11	Фактический рацион соответствует примерному 10-дневному меню, согласованному с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	<i>исполн.</i>
12	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	<i>исполн.</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>исполн.</i>
14	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	<i>исполн.</i>
15	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	<i>в наличии.</i>
16	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/воды из питьевых фонтанчиков	<i>+</i>
17	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	<i>+</i>

*Заключение: 1. Отсутствия нарушений по столу*

*15.12.2021*

Члены комиссии:

*(Подпись) / (Должность)*  
*И. Сухарев*  
*И. Касанова*  
*И. Шарова*