



УТВЕРЖДАЮ
 Директор МАОУ «Лицей №3» г. Перми
 В. И. Епанов

09.09.2020г.

АКТ
производственного контроля за качеством продуктов питания и услуги по организации питания обучающихся в МАОУ «Лицей №3» г. Перми

№ п/п	Позиции	Кратность проверки	Отметка о соответствии
1.	Профессиональная квалификация не ниже 3-4 разряда	при поступлении на работу	4 р. – 3 чел., 5 р. – 3 чел.
2.	Факт прохождения сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	1 раз в год	Май, июль 2019г
3.	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражены сроки прохождения работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	1 раз в год	Наличие, март 2020г.
4.	Прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	1 раз в год	19.08.2020г.
5.	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	1 раз в месяц	наличие
6.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.	1 раз в месяц	наличие
7.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	1 раз в месяц	соответствие

8.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	1 раз в месяц	соответствие
9.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра.	1 раз в месяц	соответствие наличие
10.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	1 раз в месяц	соответствие
11.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	1 раз в месяц	обеспечена
12.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	1 раз в месяц	соответствие
13.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	1 раз в месяц	соответствие
14.	Фактический рацион соответствуют примерному 12-дневному меню, согласованному с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	1 раз в год	соответствие
15.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов	1 раз в неделю	осуществляется
16.	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пицци допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда в соответствии с технологической картой, осуществляется контроль выхода порционных блюд	ежедневно	ведется, контроль осуществляется
17.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	ежедневно	отсутствуют

18.	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок		наличие
19.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность воды из питьевых фонтанчиков	ежедневно	обеспечен, наличие
20.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды		наличие
21.	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов)	ежедневно	обеспечено
22.	Ежедневно ведется «Ведомость контроля за рационом питания»	ежедневно	ведется
23.	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)	1 раз в 10 дней	осуществляется
24.	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С-витаминизация или витаминизированные напитки)	постоянно при проведении	соответствие
25.	Наличие актов по результатам проведения лабораторно инструментальных исследований: микробиологические исследования проб готовых блюд - не менее 1 раза в квартал; калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре - не менее 1 раза в год; микробиологические исследования смывов на наличие санитарно - показательной микрофлоры (БГКП) - не менее 2-х раз в год; питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - не менее 2-х раз в год	в соответствии с программой	наличие наличие наличие наличие
26.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	1 раз в месяц	имеются

27.	Оснащение пищеблока школ технологическим, холодильным оборудованием, вентиляционными системами		оснащен
28.	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств		соответствие
29.	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока		наличие
30.	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой		соответствие
31.	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		не используется
32.	Соблюдение правил мытья кухонной посуды		соответствие
33.	Соблюдение правил мытья столовой посуды		соответствие
34.	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению		соответствие
35.	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню		соответствие
36.	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем (директором) лица меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий		наличие
37.	Организация дополнительного питания обучающихся через буфет лица, который предназначен для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке		наличие
38.	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию;		

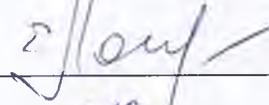
	журнал бракеража готовой продукции		соответствие
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья		соответствие
	журнал здоровья сотрудников		соответствие
	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд		соответствие
	журнал учета температурного режима холодильного оборудования		соответствие
	ведомость контроля за рационом питания		соответствие
39.	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке		наличие
40.	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров		наличие
41.	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов		соблюдение
42.	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха		наличие
43.	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений		наличие
44.	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений		наличие
45.	Наличие договора на проведение производственного контроля		наличие
46.	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)		соблюдение
47.	Количество перемен, предназначенных для приема пищи обучающихся		4 и 4 перемены
48.	Продолжительность перемен для приема пищи обучающихся		достаточная

49.	Питьевой режим в лицее представлен:		
	стационарные питьевые фонтанчики		наличие
	вода, расфасованная в емкости		наличие
	кипяченая вода		наличие
50.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима		
	одноразовой посуды		
	стеклянной или фаянсовой посуды		обеспечено

Замечания:

Предложения:

Члены комиссии:

 Е. А. Лобанцева

 Н. А. Алексеева

 Г. П. Андреева

Гос

Ю. В. Половинкина

Исследователь

Л. А. Имайкина

с автором документа и составом.

Гос

И. П. Мамышева

09 09. 2010г.