

АКТ
проведения проверок организации питания
в МАОУ «Лицей №3» г. Перми общественной комиссией

№ п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	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	наличие, хранение до полной реализации продуктов
3.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.	наличие
4.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	соблюдение
5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	соблюдение
6.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра.	ведение, наличие термометра и гигрометра

7.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	соответствует нормам
8.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	обеспечена
9.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	соответствует нормам
10.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	соответствует
11.	Фактический рацион соответствует примерному 12-дневному меню, согласованному с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	соответствует
12.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов	соответствует нормам
13.	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда соответствует технологическим картам, осуществляется контроль выхода порционных блюд	ведется, соответствует
14.	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	отсутствуют
15.	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	наличие
16.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность воды из питьевых фонтанчиков	обеспечено, наличие
17.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	наличие
18.	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей	наличие

	проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	
19.	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	наличие
20.	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	соответствует
21.	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	отсутствие
22.	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	соответствует
23.	Соблюдение правил мытья столовой посуды	соответствует
24.	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	соответствие
25.	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	соответствие
26.	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем лица меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	наличие
27.	Организация дополнительного питания обучающихся через буфет лица, который предназначен для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке	соответствие
28.	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
29.	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	наличие
30.	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	наличие
31.	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	соответствие
32.	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	соответствие
33.	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	наличие
34.	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	наличие
35.	Наличие Программы проведения производственного контроля	наличие
36.	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	соответствие
37.	Количество перемен, предназначенных для приема пищи обучающихся	4 перемены в 1-ую смену и 4 перемены во 2-ую смену
38.	Продолжительность перемен для приема пищи обучающихся	достаточные
39.	Питьевой режим в лицее представлен:	
	стационарные питьевые фонтанчики	наличие
	вода, расфасованная в емкости	наличие
	кипяченая вода	наличие
40.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима	обеспечено

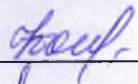
Замечания:

Предложения:

Члены общественной комиссии МАОУ «Лицей №3» г. Перми:



Н. А. Алексеева



И. В. Беляева



С. Н. Костарева



Ю. В. Половинкина