

## АКТ

**производственного контроля организации питания обучающихся**

**МБОУ «Вайская ООШ»**

*29.01.2026г.*

| №<br>п/п | Позиции  | отметка |
|----------|--|---------|
| 1.       | Профессиональная квалификация не ниже 3-4 разряда  | +       |
| 2.       | Факт прохождения сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года  | +       |
| 3.       | Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражены сроки прохождения работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год  | +       |
| 4.       | Прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года  | +       |
| 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) | +       |
| 6.       | Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требований к качеству поставляемых продуктов  | +       |
| 7.       | Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации   | +       |
| 8.       | Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки  | +       |
| 9.       | Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале   | +       |
| 10.      | Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола   | +       |

|     |   |   |
|-----|---|---|
| 11. | Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин   | + |
| 12. | Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3  | + |
| 13. | Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте  | + |
| 14. | Фактический рацион соответствует примерному меню, согласованному с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю   | + |
| 15. | Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале  | + |
| 16. | Наличие в обеденном зале утверждённого руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объёмах блюд и названия кулинарных изделий   | + |
| 17. | Ежедневно ведётся 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 | + |
| 18. | В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом  | + |
| 19. | Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок  | + |
| 20. | Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/воды из питьевых фонтанчиков, кипяченой воды  | + |
| 21. | Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды  | + |
| 22. | Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в   | + |

|     |  |   |
|-----|--|---|
|     | течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов)   |   |
| 23. | Ежедневно ведется "Ведомость контроля за рационом питания"   | + |
| 24. | 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)  | + |
| 25. | Сроки проведения дополнительной витаминизации (С - витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)  | + |
| 26. | Наличие актов по результатам проведения лабораторноинструментальных исследований:<br><br>микробиологические исследования проб готовых блюд - не менее 1 раза в квартал;<br><br>калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре - не менее 1 раза в год;<br><br>микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) - не менее 2 раз в год;<br><br>питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - не менее 2 раз в год | + |
| 27. | Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время  | + |

Отзывы и предложения:

*Замечаний нет*

Ответственный за питание

*Ничкова*

Ничкова Н. В.

Заведующий хозяйством

*Дружинина*

Дружинина Л. И.

Учитель

*Анисимова*

Анисимова Г. В.

Учитель

*Павлова*

Павлова К. Е.

