АКТ

производственного контроля организации питания обучающихся

МБОУ «Вайская ООШ» (место образовательной деятельности п. Вёлс, ул. Северная, 15)

23.10.2026 г.

№ 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 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	+
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: 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 раз в год; 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 Лапшина А. А.

Заведующий хозяйством Плотникова А. В.

Учитель Фокина И. Н.