**АКТ**

**производственного контроля организации питания обучающихся**

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

29.09 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:<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 | +<br><br>+<br><br>+<br><br>+ |
| 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.