Приложение № 6

к приказу МАОУ «Школа агробизнестехнологий» г. Перми

№ 059-08/94-01-13- 208 от «05» сентября 2024 года

**АКТ**

**проверки организации питания**

**в МАОУ «Школа агробизнестехнологий» общественной комиссией**

**по контролю за качеством организации питания**

Дата проведения проверки:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_время\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Позиции | Результаты контроля  (1 – соответствует нормативным требованиям/0 – не соответствие) | Выявленные замечания |
| 1. | Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья. |  |  |
| 2. | Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации. |  |  |
| 3. | Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации. |  |  |
| 4. | Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования.  Наличие в складском помещении термометра и гигрометра.  Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале. |  |  |
| 5. | Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин. |  |  |
| 6. | Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3. |  |  |
| 7. | Столовая содержится в порядке и чистоте. |  |  |
| 8. | Фактическое меню соответствует примерному 10-дневному меню. |  |  |
| 9. | Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале. |  |  |
| 10. | Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы не более 2ч, осуществляется контроль выхода порционных блюд. |  |  |
| 11. | В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом. |  |  |
| 12. | Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность воды из питьевых фонтанчиков. |  |  |
| 13. | Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств. |  |  |
| 14. | Не используется деформированная столовая посуда, с отбитыми краями, трещинами, сколами; столовые приборы из алюминия. |  |  |
| 15. | Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню. |  |  |
| 16. | Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. |  |  |
| 17. | Организация дополнительного питания обучающихся через буфет, предназначенный для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке. |  |  |
| 18. | Полнота и своевременность заполнения документации по питанию: |  |  |
|  | журнал бракеража готовой продукции |  |  |
|  | журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья |  |  |
|  | журнал здоровья сотрудников |  |  |
|  | журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд |  |  |
|  | журнал учета температурного режима холодильного оборудования |  |  |
|  | ведомость контроля за рационом питания |  |  |
| 19. | Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке. |  |  |
| 20. | Количество перемен, предназначенных для приема пищи. |  |  |
| 21. | Продолжительность перемен для приема пищи детей. |  |  |
| 22. | Питьевой режим в организации представлен: |  |  |
|  | стационарные питьевые фонтанчики |  |  |
|  | иное |  |  |
| 23. | Бракераж готовой продукции (название блюда, органолептическая оценка блюда). |  |  |

Выводы комиссии:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Рекомендации комиссии:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Члены общественной комиссии:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_