Акт по итогам проверки качества питания в МКОУ Горячевской СШ

Дата «19» октября 2022 г

	Основные вопросы, подлежащие контролю	Результаты проверки
	1. Доставка, прием и хранение пищевых продуктов	
1.1.	Наличие сопроводительных документов на поступающие в пищеблок сырье и пищевые продукты: 1.1.1. товаросопроводительная документация, обеспечивающая прослеживаемость пищевой продукции (её происхождение)	присутствуют
	1.1.2. документы, подтверждающие качество и безопасность продукции (в зависимости от вида пищевого продукта).	присутствуют
1.2.	Наличие маркировки на транспортной упаковке поступающих на пищеблок продуктов.	в наличии
1.3.	Условия хранения пищевых продуктов на пищеблоке контролируются путем сравнения сроков годности и температурного режима, указанных на маркировке продукта, фактическим условиям хранения.	соблюдается
	2. Приготовление блюд на пищеблоке школы	
2.1.	Меню на день проверки	соответствует прим. меню
2.2.	Наличие согласованного примерного меню, в котором указан перечень блюд и их состав на каждый день.	+
2.3.	Оценка соответствия фактического перечня готовых блюд на столе у школьника тем блюдам, которые указаны в меню на день проверки.	+
2.4.	Сравнение фактического веса блюда норме выхода блюда, указанного в меню, путем взвешивания отдельных порций готового блюда (выборочно 3 порции) или путем деления общей массы готового блюда (за вычетом тары) на количество выписанных порций.	соответствует
2.5.	Оценка технологии приготовления блюда проводится путем сравнения фактического наличия на пищеблоке на момент проверки пищевых продуктам и перечня необходимого сырья и продуктов, указанного в меню.	не проверялось
	3. Выдача готовых блюд	
3.1.	Оценка температуры готовых блюд на линии раздачи и непосредственно на столе у школьника.	блюдо горячее
3.2.	Организация работы бракеражной комиссии оценивается по следующим моментам: наличие положения о комиссии, её состав и фактическое участие всех членов комиссии в ежедневной работе,	организовано

	заполнение бракеражного журнала по каждому блюду с подписями членов комиссии.	
3.3.	Качество приготовленной пищи	качеств.
4.Соблюдение требований СанПин		
4.1.	Санитарное состояние пищеблока, столовой	чисто
4.2.	Суточные пробы	имеются
4.3.	Контрольная порция	имеется
5.Информационная открытость		
5.1.	Информация на стенде	+
	Состав бракеражной комиссии	+
	Ежедневное меню	+
	График работы столовой	+
	Часы свободного посещения для контроля питания	определено
	Телефоны «горячей линии»	+
	Ответственные должностные лица	+
	Материалы по культуре питания	+

меню: соответствует

Подпись (ФИО проверяющего)