

Акт по итогам проверки качества питания в МБОУ «Вознесенская СОШ»

Дата « 04 » « 03 » 2023 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)	есть
	1.1.2. документы, подтверждающие качество и безопасность продукции (в зависимости от вида пищевого продукта).	есть
1.2.	Наличие маркировки на транспортной упаковке поступающих на пищеблок продуктов.	есть
1.3.	Условия хранения пищевых продуктов на пищеблоке контролируются путем сравнения сроков годности и температурного режима, указанных на маркировке продукта, фактическим условиям хранения.	соответствует
2. Приготовление блюд на пищеблоке школы		
2.1.	Меню на день проверки	есть
2.2.	Наличие согласованного примерного меню, в котором указан перечень блюд и их состав на каждый день.	есть
2.3.	Оценка соответствия фактического перечня готовых блюд на столе у школьника тем блюдам, которые указаны в меню на день проверки.	соответствует
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.	соответствует
3. Выдача готовых блюд		
3.1.	Оценка температуры готовых блюд на линии раздачи и непосредственно на столе у школьника.	соответствует
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, заполнение бракеражного журнала по каждому блюду с подписями членов комиссии.	есть
3.3.	Качество приготовленной пищи	соответствует
4. Соблюдение требований СанПин		

4.1.	Санитарное состояние пищеблока, столовой	удовлетв.
4.2.	Суточные пробы	есть
4.3.	Контрольная порция	есть
5. Информационная открытость		
5.1.	Информация на стенде	есть
	Состав бракеражной комиссии	есть
	Ежедневное меню	есть
	График работы столовой	есть
	Часы свободного посещения для контроля питания	есть
	Телефоны «горячей линии»	есть
	Ответственные должностные лица	есть
	Материалы по культуре питания	есть

Общественный наблюдатель:

Мурф

Мухина Я. В.

Подпись

(ФИО проверяющего)