

Акт по итогам проверки качества питания в

*МБОУ Савинская  
Средняя школа*  
Дата «12» октября 2023 г.

	Основные вопросы, подлежащие контролю	Результаты проверки
<b>1. Доставка, прием и хранение пищевых продуктов</b>		
1.1.	Наличие сопроводительных документов на поступающие в пищеблок сырье и пищевые продукты: 1.1.1. товаросопроводительная документация, обеспечивающая прослеживаемость пищевой продукции (её происхождение)	да
	1.1.2. документы, подтверждающие качество и безопасность продукции (в зависимости от вида пищевого продукта).	да
1.2.	Наличие маркировки на транспортной упаковке поступающих на пищеблок продуктов.	да
1.3.	Условия хранения пищевых продуктов на пищеблоке контролируются путем сравнения сроков годности и температурного режима, указанных на маркировке продукта, фактическим условиям хранения.	да
<b>2. Приготовление блюд на пищеблоке школы</b>		
2.1.	Меню на день проверки	да
2.2.	Наличие согласованного примерного меню, в котором указан перечень блюд и их состав на каждый день.	да
2.3.	Оценка соответствия фактического перечня готовых блюд на столе у школьника тем блюдам, которые указаны в меню на день проверки.	да
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.	да
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.	да
<b>3. Выдача готовых блюд</b>		
3.1.	Оценка температуры готовых блюд на линии раздачи и непосредственно на столе у школьника.	?
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,	да

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

Кашакинкова И. В.      Кашакин

Подпись (ФИО проверяющего)

Басов Е. И.

Басов

Подпись (ФИО проверяющего)