

Акт № 9
(раз в месяц)

проверки производственного контроля организации питания
В МАОУ «СОШ № 118» г. Перми

«18» 04 2022 г.

Комиссия в составе:

Заведующая производством (ООО КП «Вкус и качество») - Тарашенков Н.О.

Медицинский работник - Зобачева С.А.

Ответственная за организацию питания - Ершова С.В.

Член бракеражной комиссии - Ильцова А.В.

«18» 04 2022 г. провела проверку:

1. Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья.
2. Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации). Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов.
3. Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах.
4. Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья: наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации.
5. Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки.
6. Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале.
7. Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой, в специально отведенном месте.
8. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре.
9. Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3.
10. Соблюдается график проведения генеральных уборок.

Выводы:

Проверен бракеражный жур-
нал. Он заполнен. Замеча-
ний нет. Срока реализации
скоропортящихся продуктов
соблюдены. Хранение в
соответствии с требова-
ниями сопроводительных

документов и маркировки.
всереживания и инвентарь
используется крапивою
в соответствии с маркиров-
кой, в специально отведен-
ном месте. Результаты для
данных образцов в анализе и
сумма, и хранит в про-
маркированной таре.
Тщательной отжого собрано
в промаркированной таре
по п. 2/3. Тщательная
уборка проводится в соот-
ветствии с регламентом.

Д.А. Тарашкина Н.О.
З.А. Зайцева С.А.
С.В. Смирнова С.В.
И.Б. Ивцова Л.Б.