

Акт № 7
(раз в месяц)

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

«23» января 2024г.

Комиссия в составе:

Заведующая производством (ООО КП «Вкус и качество») - Мещерякова В.Т.
Медицинский работник - Зайцева С.А.
Ответственная за организацию питания - Смирнова С.В.
Член бракеражной комиссии - Лыбинов А.Ф.

«23» января 2024г. 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 отведённом 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:

Бракеражной и производственной
журнала записаны сопроводи-
тельные документы в наличии.
Есть договора на поставку
продуктов питания. Сроки
реализации скоропортящихся
продуктов соблюдены. Журнал

контроля температурного режима
в помещениях и зданиях, показания
термометров соответствующим за-
писям в журнале. Общественные
и инвентарь используются в
соответствии с маркиров-
кой. Температуры отапливаемых
в арматурованных помещениях,
записаны на 2/3. Температуры
наибольшей уборки превышена по температуре.

Члены комиссии: Мухоморова В.А.
Зайцева С.А.
Ермакова Е.В.
Лоб. Мухоморов А.Б.