

Акт № 8
(раз в месяц)

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

«20» февраля 2024 г.

Комиссия в составе:

Заведующая производством (ООО КП «Вкус и качество») - Мешкова В.Т.

Медицинский работник - Зайцева С.А.

Ответственная за организацию питания - Смирнова С.В.

Член бракеражной комиссии - Мельников А.В.

«20» февраля 2024 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:

Бракерской и производственной журналы записаны. Сопроводительные документы на продукты в наличии. Договора на поставку продукции в наличии. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются жур-

ном контроле температурного
режима в помещении, зафиксирован в
соответствии с показаниями на
термометре. Оборудование и ин-
вентарь используются в соответст-
вии с маркировкой. Тщатель-
но отходы собраны на 2/3 в промар-
кированные емкости. Генераль-
ная уборка проведена по графику.

Члены комиссии: Мухоморова В.П.
Мухоморова С.А.
Ершарова С.В.
Мухоморов А.Ф.