

Акт № 1/1
(раз в год)

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

«8» сентября 2021 г.

Комиссия в составе:

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

Медицинский работник - Зоячева С.А.

Ответственная за организацию питания - Ермакова С.В.

Член бракеражной комиссии - Швецова Л.В.

«8» сентября 2021 г. провела проверку:

1. Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока, прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года, наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год, своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года.
2. Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями:
полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д.),
мясо бескостное фасованное весом до 3 кг,
овощи чищенные,
рыба филе или потрошенная без головы
3. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра.
4. Наличие примерного 10-дневного (12-дневного) меню, согласованного Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю, согласованное руководителем учреждения.
5. Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню.

Выводы:

Проверены санитарные книжки у работников пищеблока. Медосмотр проведен. Имеются пищевые продукты, подтверждающие работу пищеблока: полуфабрикаты, мясо бескостное, фасованное, рыба потрошенная. Емкостями с термометром и гигрометром. Примерное 10-дневное меню согласованно. Технологические карты есть в наличии.

Председатель комиссии: Ермакова С.В.

Члены комиссии: Зоячева С.А.

Швецова Л.В.
Сауррокова Т.Т.