

Акт № 10
(раз в месяц)

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

«14» февраля 2023 г.

Комиссия в составе:

Заведующая производством (ООО КП «Вкус и качество») - Мележова В. П.

Медицинский работник - Зобачева Е. А.

Ответственная за организацию питания - Смирнова Е. В.

Член бракеражной комиссии - Постомоглова Т. В.

«14» февраля 2023 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 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:

Бракеражный журнал пищевых продуктов
заполнен. сопроводительные документы на
поступающие продукты имеются.
Договор на поставку продуктов предоставле-
но. сроки реализации и хранения продуктов
соблюдаются. ежедневно заполнен журнал
контроля температурного режима холодильно-

по оборудованию. Оборудование и инвентарь
хранят и используют в соответствии
маркировки. Пищевые отходы собирают в
кромкированную посуду с крышками.
Проверено наличие бутылочных проб: соответствует.
продукция полуфабрикатов, находится в
холодильнике в пакетах (раздельно). Реже -
галловая уборка проведена по графику.

Мельникова В.А.
Зубачева С.А.
Смакова С.В.
Постомогова Т.Б.