

Акт № 1
(раз в месяц)

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

«7» сентября 2021 г.

Комиссия в составе:

Заведующая производством (ООО КП «Вкус и качество») - Саврюкова М. Т.
Медицинский работник - Зайцева С. А.
Ответственная за организацию питания - Смирнова С. В.
Член бракеражной комиссии - Швецова Л. Б.

«07» сентября 2021 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 заведен -
эта проверка, все по плану. На
поступившие продукты имеют
ся документация, срок реализации
продуктов отмечен
в журнале бракеража и
сроки хранения

хранения скоропортящихся про-
дуктов содержится. Консервированные
в пакетики светостойкие. Температура
мира в них в норме. Температу-
ра, отмечена в журнале. Оборудо-
вание и инвентарь чистый,
поддерживается (пропаривание),
находится в специально оборудован-
ном месте. Могачки и щетки
имеются и хранятся в пропарива-
тельной таре. Для мытья
вот отсосов есть специ-
альные емкости. Генеральная
уборка проведена согласно
плану работ. График уборки,
режимы смены инвентаря в работе
имеется.

Выход: В ходе контроля ус-
тавлено, что санитарное
состояние, инвентарь и
столовая соответствует
нормам санитарии.

Присутствием: сформированы
кварталы, инвентарь и набо-
ры саноборудования у учащихся.

Председатель комиссии: [Подпись: Ермаков В.В.]
Члены комиссии: [Подпись: Звоничева С.А.]
[Подпись: Федосеева Л.В.]
[Подпись: Садримова Л.П.]