

Акт № 5
(раз в месяц)

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

«6» декабря 2021 г.

Комиссия в составе:

Заведующая производством (ООО КП «Вкус и качество») - Паращенко Н.О.

Медицинский работник - Зобарева С.А.

Ответственная за организацию питания - Ершанова Е.В.

Член бракеражной комиссии - Швецова И.В.

«6» декабря 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 заполнен. Сопроводительные документы в наличии на поступающие продукты. Проверен срок реализации кондитерских изделий, ветошки. Рекомендовано увеличить запас ветоши и кондитерских изделий.

Пищевое отходы собираются в промар-
кированной емкости

Китовой пищи собирают, когда
замораживается в соответствии с на-
бором - китовый, охлажденная.

Накрывают за 10 минут до
звонка с уюта. Столовые приборы,
саморезы в пакетики на всех
столах

Запрещены препараты в кро-
даже нет (гашиш, кокаин, ка-
рамель)

Работники столовой имеют
маски, перчатки, спец. одежду.

Члены комиссии:

И.И. Дарамонтова Н.О.

Э.В. Завачева С.А.

В.В. Ершанова С.В.

М.И. Швецова И.И.