

Акт № 7
(раз в месяц)

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

«07» декабря 2022 г.

Комиссия в составе:

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

Медицинский работник - Зобачева С.А.

Учитель начальных классов - Срмакова С.В.

Заведующая по хозяйственной части - Посторожова Т.Б.

«07» декабря 2022 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:

бракеражного журнала заполнен.
сопроводительные документы на продукты
предоставлены.
все договора на поставку продуктов питания,
содержащих условия транспортировки и хранения,
сроки реализации выполнены.
соблюдены условия хранения продуктов в соот-
ветствии с требованиями сопроводительных документов.

Ведется журнал контроля температурного режима в холодильном оборудовании.

Правила хранения инвентаря соблюдены.

В промаркированной таре лежат суши лопатки и щетки для чистки посуды.

Промаркированные емкости на 1/3 наполнены мыльной водой.

Генеральная уборка проведена по графику.

Мед/Мелехова В.П.)
Зубачева С.А.)
Сермакова С.В.)
Постологова Т.Б.)