

Акт
проверки школьной столовой общественной комиссией по питанию

Дата: 24.02.2021 г.

Цель: проведение контроля и выявление нарушений условий поставок и хранения продуктов питания в пищеблоке.

Комиссия в составе: Усатых Л. И. учителя обществознания, Павлова Н. А. и Хрупачева Н. Н. представителей родительской общественности. Составила настоящий акт о том, что была проведена проверка условий поставок и хранения продуктов питания в школьной столовой по адресу ул. Баумана, 5.

На момент проверки установлено:

№	Позиция	Место контроля, нормативные документы	Результат проверки
1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	Пищеблок СанПиН	Бракеражный журнал ведется ежедневно. Списание скоропортящихся продуктов осуществляется ежедневно. Без нарушений
2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продукции(декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации)	Пищеблок Сертификаты на поставленную продукцию, накладные и гигиенические заключения	Сопроводительные документы, декларации, ВСД. Без нарушений
3	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличие сопроводительных документов.	Пищеблок Договоры сертификаты на поставленную продукцию, накладные и гигиенические заключения	Все договоры в наличии. Без нарушений
4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых и наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	Пищеблок СанПиН	Журнал ведется. Без нарушений
5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в	Пищеблок СанПиН	Товар хранится на стеллажах (сыпучие ,

	соответствии с требованием сопроводительных документов, маркировки		бакалея). Без нарушений
6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале	Пищеблок СанПиН	Журнал ведется, термометры в каждом холодильнике. Без нарушений
7	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см. от пола. При наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки.	Пищеблок СанПиН	Стеллажи соответствуют СанПиН. Без нарушений.
8	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 очищенные, - рыба филе или потрошенная без головы.	Пищеблок СанПиН	Мясо бескостное, овощи очищенные, рыба потрошенная б/г, рыба филе. Без нарушений
9	Наличие в складском помещении термометра	Пищеблок СанПиН	Присутствуют.

Выводы по работе комиссии:

1. Комиссия установила, что все нормы по условиям поставки и хранения продуктов питания в пищеблоке МАОУ «Открытая школа» в полной мере соответствуют нормам СанПиН 2.4.3648-20.

Члены комиссии:

Усатых Усатых Л.А.
Павлова Павлова Н.А.
Хрупачева Хрупачева Н.Н.