

Акт
проверки школьной столовой общественной комиссией по питанию

Дата: 25.02.2021 г.

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

Комиссия в составе: Ждакаева Л.И. учителя обществознания, Соколова Е. П. и Гайнулина 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. Генкеля,15.

На момент проверки установлено:



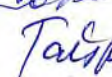
| № | Позиция | Место контроля, нормативные документы | Результат проверки |
|----------|---|--|---|
| 1 | Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья | Пищеблок СанПиН | Бракеражный журнал ведется ежедневно. Списание скоропортящихся продуктов осуществляется ежедневно. 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 соответствии с требованием сопроводительных документов, маркировки | Пищеблок СанПиН | Товар хранится на стеллажах (сыпучие, 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 нормативы по условиям поставки и хранения продуктов питания в пищеблоке МАОУ «Открытая школа» в полной мере соответствуют нормам СанПиН 2.4.3648-20.

Члены комиссии:

 Ждакаева Л.А.
 Соколова Е.П.
 Гайнулина Н.Н.