

Акт
о проведении проверки
по производственному контролю организации питания
в МАОУ «СОШ № 108» г.Перми

г.Пермь

04.10.2019г.

Комиссия в составе:

Председателя – Казанцевой С.Г., директор школы;

Членов комиссии - Михайловой Ю.А., заместитель директора по АХЧ;

- Усановой Г.А., школьный фельдшер;

- Болотовой Н.Н., социальный педагог;

- Орловой С.В., заведующей производством;

С целью надлежащей организации питания учащихся МАОУ «СОШ № 108» г.Перми, был проведен производственный контроль пищеблока.

В ходе проверки выявлено:

1. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья:

1.1. Бракеражный журнал пищевых продуктов и продовольственного сырья ведется ежедневно.

1.2. Сопроводительные документы на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. Регистрации) имеются на все партии.

1.3. Договора на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов имеются.

1.4. Сроки реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья соблюдаются, имеется отметка в журнале.

1.5. Условия хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки, соблюдены.

1.6. Журнал контроля температурного режима холодильного оборудования ведется.

1.7. Сыпучие продукты и овощи в таре хранятся на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола, маркировочные ярлыки промышленной упаковки в наличии.

1.8. Организация работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями организована на сырье.

2. Оборудование и инвентарь пищеблока:

2.1. Оборудование и инвентарь используется в соответствии с маркировкой.

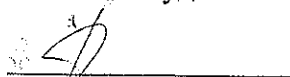
2.2. Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой, стеклянной посудой без сколов (Имеются два комплекта на одно посадочное место). Столовые приборы из нержавеющей стали (Имеются два комплекта на одно посадочное место).

3. Оборудование моечных:

3.1. Имеются инструкции по применению моющих средств.

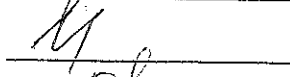
- 3.2. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре.
- 3.3. Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3.
4. Санитарное состояние пищеблока:
 - 4.1. Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте.
 - 4.2. Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения.
 - 4.3. Соблюдается график проведения генеральных уборок.
 - 4.4. Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте.
5. Рацион питания:
 - 5.1. Предоставляется двухразовое питание.
 - 5.2. Блюда ежедневного меню соответствуют примерному 12-дневному меню.
 - 5.3. Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка.
 - 5.4. Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка.
 - 5.5. Выходы блюд соответствуют приложению 3.
 - 5.6. Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню.
 - 5.7. Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале.
 - 5.8. Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд.
 - 5.9. Выдача готовой пищи отпускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч.
 - 5.10. Ежедневно осуществляется контрольное взвешивание выхода порционных блюд.
 - 5.11. Хранение суточных проб осуществляется в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов.
 - 5.12. В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом, кофе)
 - 5.13. Проводится дополнительная витаминизация напитков аскорбиновой кислотой, имеется отметка в журнале.
6. Обеспечение питьевого режима:
 - 6.1. Питьевой режим соответствует требованиям. В школе используется кипяченая вода, имеется свободный доступ к питьевой воде. Имеются промаркированные подносы для чистой и использованной посуды.

школьный врач



Исаева Т.М.

школьный фельдшер



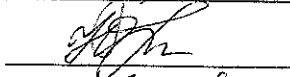
Усанова Г.А.

заведующая производством



Орлова С.В.

заместитель директора по АХЧ



Михайлова Ю.А.

заместитель директора по УВР



Шугаева Н.А.