

Акт проверки организации горячего питания от 19.03.2020г.

| Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                       |
|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 1                                                             | Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья                                                                                                                                                                                                                                                                 | ведется               |
| 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. | есть                  |
| 3                                                             | Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличие сопроводительных документов.                                                                                                                                                                    | есть                  |
| 4                                                             | Соблюдение условий скоропортящихся продуктов в соответствии требованиями сопроводительных документов, маркировки                                                                                                                                                                                                                                     | +                     |
| 5                                                             | Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки                                                                                                                                                                                                 | +                     |
| 6                                                             | Наличие пищевых продуктов, подтверждающих работу пищеблока с в соответствии с объемно – планировочными решениями:<br>- полуфабрикаты высокой степени готовности ( котлеты и т.д.);<br>- мясо бескостное фасованное весом до 3 кг;<br>- овощи чищенные;<br>- рыба филе или потрошенная без головы;<br>- кура охлажденная.                             | +<br>+<br>+<br>+<br>+ |
| Рацион питания                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                       |
| 1                                                             | Имеются технологические карты всех блюд, представленных в меню                                                                                                                                                                                                                                                                                       | имеются               |
| 2                                                             | Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале                                                                                                                                                                                                                                       | +                     |

Директор школы

*С.Г. Казанцева*

С.Г. Казанцева

Ответственный за организацию питания

*Баршин А.С.*

Баршин А.С.

Родители:

*Паршакова Екатерина Сергеевна Паф*  
*Габдулхакова Миши Ильдарович Зад*  
*Саввин Елиза Александрович*