

**АКТ**  
**проверки организации питания**  
**в МАОУ «СОШ №44»**  
**(согласно программе производственного контроля)**  
**ежемесячный**




от 21.10.2020г.

*1 корпус  
 Детский сад "Рыжарей и принцесс"*

ОБЪЕКТ КОНТРОЛЯ	РЕЗУЛЬТАТ КОНТРОЛЯ
Ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	<i>Ведется регулярно.</i>
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)	<i>имеются в наличии</i>
Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, сопроводительные документы	<i>договоры в наличии от 9 поставщиков 4 квартальных, 1 годовой (хлеб)</i>
Хранения скоропортящихся продуктов	<i>журнал ведется ежедневно</i>
Сроки реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	<i>имеется, сроки реализации соблюдаются</i>
Журнал контроля температурного режима холодильного оборудования	<i>имеется, своевременно заносимется</i>
Хранение сыпучих продуктов и овощей	<i>хранятся на стеллажах Наличие маркировки</i>
Наличие в складском помещении термометра и гигрометра	<i>в наличии</i>
Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно – планировочными решениями : - полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д) -мясо фасованное фасованное весом до 3 кг, -овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы.	<i>овощи чищенные, мясо фасованное, курица охлажденная</i>
использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	<i>соблюдается, использование оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой</i>
Хранение пищевых отходов	<i>собираются в промаркированный мешок</i>
Соответствие блюд ежедневного меню примерному меню:	<i>соответствует</i>

Технологические карты для всех блюд, представленных в меню	соответствует, имеются
Контрольное взвешивания выхода порционных блюд	соответствует
Хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 – +6 градусов	в соответствии с требованиями
Использование бутилированной воды, кипяченной воды, наличие питьевых фонтанчиков	Бутилированная вода кипяченая в чайнике
Инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	в наличии
Хранение мочалок, щеток для мытья посуды, ветоши.	Тщательной обработке сушатся в промаркированной таре
Документы, подтверждающие качество и безопасность воды из питьевых фонтанчиков	—
Свободный доступ к питьевой воде в течение всего дня	имеется
Посуда	обеспечена
Кухня и подсобные помещения	содержатся в чистоте
Обработка технологического оборудования	по мере загрязнения
Соблюдение графика проведения генеральных уборок	соблюдаются
Рабочая одежда сотрудников пищеблока	серветки в чистоте
Уборочный инвентарь	используется в соотв. с маркировкой
Комплекты рабочей одежды сотрудников пищеблока	в наличии

Комиссия в составе:

 Вековшникова В.А.  
 Бельшанов Е.Ю.  
 Аршавский О.А.

# АКТ

## проверки работы столовой

с/п "Ф/с" "Школа Рыбачей и Принцев"  
19.08.2020

Бракеражный журнал пищевых продуктов и продовольственного сырья	заполняется <u>своевременно, в полном объёме</u>
Сопроводительные документы на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов	<u>в наличии.</u>
Договоры на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, сопроводительные документы	<u>в наличии,</u>
Условия хранения скоропортящихся продуктов	<u>соблюдено.</u>
Журнал контроля температурного режима холодильного оборудования	ведётся. +
Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки	<u>в соответствии с нормативами.</u>
Наличие в складском помещении термометра и гигрометра	<u>выполнено.</u>
Блюда ежедневного меню соответствуют примерному меню:	<u>Обед: рассольник, греч. рыбное судло, икра дорадоская (кабалковская), каша.</u>
Выходы блюд	<u>в соответствии с требованиями.</u>
Технологические карты для всех блюд, представленных в меню	<u>в наличии.</u>
Осуществление контрольного взвешивания выхода порционных блюд	+
Обеспечение хранения суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 – +6 градусов	<u>выполнено.</u>
Использование бутилированной воды, кипяченной воды, наличие питьевых фонтанчиков	<u>кипяченая вода в жост. кот. ве.</u>
Документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	<u>в наличии.</u>
Свободный доступ к питьевой воде в течение всего дня	+
Чистая посуда	<u>в жост. котельной, без сколов.</u>
Кухня и подсобные помещения содержатся	<u>в чистоте, порядке.</u>
Обработка технологического оборудования	<u>своевременно.</u>
График проведения генеральных уборок	<u>соблюдается.</u>
Рабочая одежда сотрудников пищеблока	<u>соотв. требованиям.</u>
Комплекты рабочей одежды	<u>3 комплекта.</u>

Комиссия в составе:

Уфим Тареева СВ  
 Абрамова ОА  
 Абрамова СВ

**проверки организации питания  
в МАОУ «СОШ №44»  
(согласно программе производственного контроля)  
ежегодный**

от 28.09.2020

*с/п. д/с «Илона Раузер и Фришес»*

ОБЪЕКТ КОНТРОЛЯ	РЕЗУЛЬТАТ КОНТРОЛЯ
Профессиональная квалификация не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	<i>в наличии</i>
Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	<i>имеется</i>
Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока (п. 13.10 [1]), в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	<i>в наличии</i>
своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	
Система принудительной вентиляции	<i>в рабочем состоянии</i>
Работа технологического и холодильного оборудования	<i>в рабочем состоянии от 18.08.2020г.</i>
Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками	<i>оборудованы</i>
Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола	<i>имеются</i>
Имеется примерное 10-дневного меню, согласованное Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю, согласованное руководителем учреждения	<i>Меню согласовано август 2020г.</i>
Договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	<i>в наличии</i>
Акты по результатам проведения лабораторно – инструментальных исследований:  - калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре  - микробиологические исследования смывов на наличие санитарно - показательной микрофлоры (БГКП)  - питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам	<i>в наличии</i>

Комиссия в составе:

*Иванович И.А.  
Вельманов В.И.  
Абрамцев О.А.*