

АКТ № 6

производственного контроля организации питания  
обучающихся МАОУ «Гимназия № 31»

периодичность 1 раз в месяц

на основании программы производственного контроля от 02.03.2021 г.

от « 03 » марта 2021 г.

Комиссия в составе:

Директор – Салюкова С.А.

Зам. директора – Козлова Г.Р.

Медицинский работник – Теплякова Л.П.

Член педагогического коллектива – Киргизова С.В.

№ п/п	Мероприятие	Результат	Сроки устранения замечаний
1	Ведение гигиенического журнала. Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей	Журнал ведется	
2	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	Журнал заполняется вовремя	
3	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов. Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов (окончания хранения суточных проб блюд из данных продуктов)	Сопроводительные документы в наличии	
4	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	Условия хранения скоропортящихся продуктов соблюдаются	
5	Ежедневное ведение журнала учета температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале	Журнал учета температурного режима заполняется вовремя	
6	Ежедневное ведение журнала учета температуры и влажности в складских помещениях. Соответствие показаний гигрометра и термометра записям в журнале	Журнал учета температуры и влажности складских помещений заполняется вовремя. Показания соответствуют записям	
7	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола, тара не должна находиться вплотную к стене. Наличие маркировки ярлыков промышленной упаковки, соблюдение товарного соседства	Хранение сыпучих продуктов и овощей, наличие ярлыков, соблюдение товарного соседства выполняется	
8	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих	Пищевые продукты	

	организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями:	подтверждают организацию работы в соответствии с объемно-планировочными решениями	
9	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	Оборудование и инвентарь используется в соответствии с маркировкой	
10	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	Инструкции по применению моющих и дезинфицирующих средств в наличии	
11	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре	Ветошь после обработки и сушки складывается в промаркированную тару	
12	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	Пищевые отходы собираются в емкости с крышками	
13	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	Кухня и подсобные помещения в чистоте и порядке	
14	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения	Обработка технологического оборудования проводится через каждые два часа	
15	Соблюдается график проведения генеральных уборок	График проведения генеральных уборок соблюдается	
16	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в отдельном помещении	
17	Блюда ежедневного меню соответствует 12-дневному меню	Блюда ежедневного меню соответствует 12-дневному	
18	Осуществление контроля правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов питания	
19	Ведение журнала бракеража готовой пищевой продукции. Выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 часов	Ведение бракеража готовой продукции осуществляется согласно Положению о бракеражной комиссии	
20	Обеспечение хранения суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2, +6 градусов	Суточные пробы хранятся 48 часов при температуре +2,+6 градусов	
21	В основном дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании	В основном дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании	
22	Проведение дополнительной витаминизации (витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Ежедневно проводится витаминизация напитков	
23	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с установленными требованиями:	Питьевой режим обеспечен с помощью бутилированной воды в помещении обеденного	

		зала. Обеспечен доступ к питьевой воде в течение всего учебного дня	
--	--	---------------------------------------------------------------------	--

Выводы и замечания комиссии: Замечаний нет. Требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» соблюдаются

Подписи членов комиссии:

Директор \_\_\_\_\_ Салюкова С.А.  
Зам. директора \_\_\_\_\_ Козлова Г.Р.  
Медицинский работник \_\_\_\_\_ Теплякова Л.П.  
Член педагогического коллектива \_\_\_\_\_ Киргизова С.В.