

АКТ № 7

производственного контроля организации питания
обучающихся МАОУ «Гимназия № 31»

на основании программы производственного контроля от 02.03.2021 г.

от «30» марта 2021 г.

Комиссия в составе:

И.О. Директора – Калашникова Е.А.

Зам. директора – Козлова Г.Р.

Медицинский работник – Теплякова Л.П.

Член педагогического коллектива – Киргизова С.В.

Член управляющего совета – Богатова А.Д.

«30» марта 2021 г. в 12-30 проведена проверка организации питания

№ п/п	Мероприятие	Результат	Сроки устранения замечаний
1.	Кадровое обеспечение пищеблока		
1.1	Ведение гигиенического журнала. Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей	<i>гигиенический журнал заполняется вовремя</i>	
2.	Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья		
2.1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	<i>журнал ведется ежедневно</i>	
2.2.	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)	<i>сопроводит. документы хранятся все сопровод. документы в наличии</i>	
2.3.	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов.	<i>договора на поставку пр. пит. хранятся в бухгалтерии</i>	
2.4.	Наличие документов, подтверждающих поставку молочной продукции от производителя или дилера	<i>производитель уведомлен в претензии - и в претензии. датой отгрузки - сроки реализации</i>	
2.5.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья: наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	<i>сроки реализации соблюдаются</i>	
2.6.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	<i>условия хранения скоропортящихся продуктов соблюдаются</i>	
2.7.	Ежедневное ведение журнала учета температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале	<i>журнал учета ведется ежедневно</i>	
2.8.	Ежедневное ведение журнала учета температуры и	<i>журнал учета</i>	

	влажности в складских помещениях. Соответствие показаний гигрометра и термометра записям в журнале	всегда выполнено	
2.9.	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	на тобованной и смеси сыпучих хранятся в соответствии с маркировкой	
2.10.	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями:	на пищеблоке получают теплоту неудовлетворительную	
3.	Оборудование и инвентарь пищеблока		
3.1.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	оборудование и инвентарь используются в соответствии с марк.	
3.2.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место	посуда без сколов и трещин	
3.3.	Столовая обеспечена столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	столовые обеспечены ст. нержавеющей	
4.	Оборудование моечных		
4.1.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	инструкции по применению моющих средств имеются	
4.2.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре	правильное использование мочалки, щетки сохраняются	
4.3.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	сбор пищевых отходов в промаркиров. емкостях	
5.	Санитарное состояние пищеблока		
5.1.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	пищеблок в чист. состоянии	
5.2.	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения	обработка оборудования проводится по мере загрязнения	
5.3.	Соблюдается график проведения генеральных уборок	график соблюдается	
5.4.	Заключен Договор на проведение дезинсекции, дератизации, Работы по дезинсекции, дератизации проводятся	договор заключен, работы проводятся	
5.5.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте	уб. инвентарь промаркирован	
5.6.	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды	у работников пищеблока есть комплекты раб. одежды	
6.	Рацион питания		
6.1.	Блюда ежедневного меню соответствует 12-дневному меню	блюда соответ. 12-дн. меню	
6.2.	Осуществление контроля правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	контроль правильности закладки продукт. вед. раб.	
6.3.	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	бракераж готовой прод. всегда в срок	

6.4.	Обеспечение хранения суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2, +6 градусов	Суточное Проба хранится согласно нормам	
6.5.	В основном дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании	Запрещенные продукты в питании отсутствуют	
6.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С- витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Проводится витаминизация 3 Груд. вст. с	
7.	Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора		
7.1.	Имеется Договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных испытаний	Договор не проведен заказов	
7.2.	Имеются Акты по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований	Акты в нашем учреждении	
8.	Обеспечение питьевого режима		
8.1.	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с установленными требованиями:	Питьевой режим обеспечен	
	Использование бутилированной воды	с использованием бутыл. воды	
	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	Свободный доступ в течение учеб. дня	
	Обеспечение достаточного количества чистой посуды	используется специальная посуда	
	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	Подносы промаркированы	
8.2.	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды	Документы в нашем учреждении	

Выводы и замечания комиссии: Замечаний нет

Подписи членов комиссии:

И.О. Директора _____ Калашникова Е.А.
 Зам. директора _____ Козлова Г.Р.
 Медицинский работник _____ Теплякова Л.П.
 Член педагогического коллектива _____ Киргизова С.В.
 Член управляющего совета _____ Богатова А.Д.