

АКТ № 8

производственного контроля организации питания
обучающихся МАОУ «Гимназия № 31»

от «13» апреля 2021 г.

Комиссия в составе:

Зам. директора – Козлова Г.Р.

Медицинский работник – Теплякова Л.П.

Представители родительской общественности:

Чистякова Елена Владимировна
Гуцува Елена Владимировна

№ 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 ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей	<i>гигиенический журнал ведется своевременно</i>	
2	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	<i>Бракер. журнал заполнен</i>	
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)	<i>Сопроводительные документы в наличии</i>	
4	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	<i>сроки хранения скоропортящихся соблюдаются</i>	
5	Ежедневное ведение журнала учета температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале	<i>журнал заполнен</i>	
6	Ежедневное ведение журнала учета температуры и влажности в складских помещениях. Соответствие показаний гигрометра и термометра записям в журнале	<i>журнал заполнен</i>	
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	<i>сыпучие продукты хранятся на стеллажах в соответствии с правилами</i>	
8	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями:	<i>на пищеблоке присутствуют все необходимые продукты</i>	

9	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	Инвентарь и оборудование помещается в соответствии с маркировкой
10	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	Инструкции в наличии
11	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре	Правила мытья и хранения ветоши соблюдаются
12	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	Пищевые отходы собираются в промаркированные емкости
13	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	Состояние пищеблока удовлетворительное
14	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения	Обработка технологич. оборудования проводится
15	Соблюдается график проведения генеральных уборок	График генеральных уборок соблюдается
16	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте	Уборочный инвентарь маркирован и используется в соответствии с требованиями
17	Блюда ежедневного меню соответствует 12-дневному меню	Блюда соответствуют пробирному меню
18	Осуществление контроля правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	Контроль закладки продуктов осуществляется по работам ежедневн
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	Бракеражный журнал готовой продукции ведется ежедневно
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 в соответствии СанПиН
21	В основном дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании	В основном дополнительном питании отсутствуют запрещенные продукты
22	Проведение дополнительной витаминизации (витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Витаминизированные напитки с трайблэнгом (копирки)
23	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с установленными требованиями:	Питьевой режим обеспечен

Результаты проверки:

Санитарное состояние обеденного зала:

Обеденный зал чистой, уютной. Обслуживают обеденный зал (Максим Столов, Ульяна Соколовна Гостов и Наталья) в соответствии с требованиями.

Проверка вкусовых качеств приготовленных блюд:

Проведена проверка качества и вкуса приготовленных блюд по утвержденному меню на 13.09.2011. Приготовлено 2 тарелки на горячее: Картофель, рисовый суп с грибами. На 2 тарелки: Запеканка по рецептуре. Закуска: салат из свеклы и огурцов. Напиток: Вариами - компот из фруктов. 2 тарелки - сок яблочный.

