

АКТ № 11

проверки комиссии по контролю за организацией питания обучающихся МАОУ «Гимназия № 31»  
кратность проверки – 1 раз в 2 недели  
от «05» сентября 2019 г.

Комиссия в составе:

И.О. директора – Салюкова С.А.

Зам. директора по АХЧ – Козлова Г.Р.

Медицинский работник – Теплякова Л.П.

«05» 09 2019 г. в 12 30 проведена проверка организации питания

№ п/п	Мероприятие	Результат	Сроки устранения замечаний
<b>1. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья</b>			
1.1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	<i>ведется</i>	
1.2.	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания. Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов	<i>в кассетах</i>	
1.3.	Наличие договоров на поставку продуктов питания	<i>в наличии</i>	
1.4.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	<i>собл.</i>	
1.5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	<i>собл.</i>	
1.6.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале	<i>ведется</i>	
1.7.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола при наличии маркировки ярлыков промышленной упаковки	<i>собл.</i>	
1.8.	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями	<i>собл.</i>	
1.9.	Соблюдение товарного соседства продуктов в холодильниках и складских помещениях	<i>собл.</i>	
<b>2. Оборудование и инвентарь пищеблока</b>			
2.1.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	<i>собл.</i>	
2.2.	Правильность хранения, маркировки уборочного инвентаря	<i>собл.</i>	
<b>3. Оборудование моечных</b>			
3.1.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	<i>имеются</i>	
3.2.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной посуде	<i>собл.</i>	

3.3.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищают при их заполнении не более чем на 2/3	собл.	
4. Санитарное состояние пищеблока			
4.1.	Соблюдается график проведения генеральных уборок	собл.	
4.2.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала (работа раковин, вентиляции, наличие мыла, полотенец)	уд.	
4.3.	Санитарное состояние цехов и складских помещений	уд.	
4.4.	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения	ведом.	
4.5.	Рабочая одежда сотрудников содержится в чистоте и порядке. (Спецодежда с головным убором)	собл.	
5. Рацион питания			
5.1.	Наличие технологических карт на блюда на текущий день	собл.	
5.2.	Наличие утвержденного меню на день с указанием выхода блюд и стоимостью	собл.	
5.3.	Соответствие блюд утвержденному меню	собл.	
5.4.	Блюда меню соответствуют примерному 10-дневному меню	собл.	
5.5.	Ведение ведомости контроля за рационом питания	ведом.	

Выводы и замечания комиссии: Замечаний нет

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Подписи членов комиссии:

И.О. директора \_\_\_\_\_ Салюкова С.А.  
 Зам. директора по АХЧ \_\_\_\_\_ Козлова Г.Р.  
 Медицинский работник \_\_\_\_\_ Теплякова Л.П.