

АКТ № 15

проверки комиссии по контролю за организацией питания
 обучающихся МАОУ «Гимназия № 31»
 кратность проверки – 1 раз в 2 недели
 от « 13 » ноября 20 19 г.

Комиссия в составе:

Директор – Салокова С.А.

Зам. директора по АХЧ – Козлова Г.Р.

Медицинский работник – Теплякова Л.П.

Член управляющего совета – Богатова А.Д.

« 13 » ноября 20 19 г. в 14 30 проведена проверка организации питания

№ п/п	Мероприятие	Результат	Сроки устранения замечаний
1. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья			
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 наличии</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>соблюд.</i>	
1.5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	<i>соблюд.</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>соблюд.</i>	
1.8.	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями	<i>соблюд.</i>	
1.9.	Соблюдение товарного соседства продуктов в холодильниках и складских помещениях	<i>соблюд.</i>	
2. Оборудование и инвентарь пищеблока			
2.1.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	<i>соблюд.</i>	
2.2.	Правильность хранения, маркировки уборочного инвентаря		
3. Оборудование моечных			
3.1.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	<i>имеются</i>	
3.2.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после	<i>соблюд.</i>	

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

Выводы и замечания комиссии: Замечаний нет

Подписи членов комиссии:

Директор _____ Салюкова С.А.

Зам. директора по АХЧ _____ Козлова Г.Р.

Медицинский работник _____ Теплякова Л.П.

Член управляющего совета _____ Богатова А.Д.