

АКТ № 18

проверки комиссии по контролю за организацией питания обучающихся МАОУ «Гимназия № 31»
кратность проверки – 1 раз в 2 недели
от «23» 12 2019 г.

Комиссия в составе:

Директор – Салюкова С.А.

Зам. директора по АХЧ – Козлова Г.Р.

Медицинский работник – Теплякова Л.П.

«23» декабря 2019 г. в 12⁰⁰ 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>собл.</i>	
1.3.	Наличие договоров на поставку продуктов питания	<i>имеются</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>	
2. Оборудование и инвентарь пищеблока			
2.1.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	<i>собл.</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 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	соби,	
4. Санитарное состояние пищеблока			
4.1.	Соблюдается график проведения генеральных уборок	соби,	
4.2.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала (работа раковин, вентиляции, наличие мыла, полотенца)	удв	
4.3.	Санитарное состояние цехов и складских помещений	удв	
4.4.	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения	соби	
4.5.	Рабочая одежда сотрудников содержится в чистоте и порядке. (Спецодежда с головным убором)	соби	
5. Рацион питания			
5.1.	Наличие технологических карт на блюда на текущий день	имеются	
5.2.	Наличие утвержденного меню на день с указанием выхода блюд и стоимостью	соби	
5.3.	Соответствие блюд утвержденному меню	соотв	
5.4.	Блюда меню соответствуют примерному 10-дневному меню	соотв	
5.5.	Ведение ведомости контроля за рационом питания	вед	

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.