

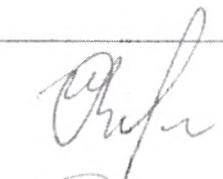


АКТ
проверки организации питания
в МАОУ «СОШ №44»
(согласно программе производственного контроля)
ежегодный

от 07.09.20

2 корпус, Малковского, 33

ОБЪЕКТ КОНТРОЛЯ	РЕЗУЛЬТАТ КОНТРОЛЯ
Профессиональная квалификация не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	<i>в наличии</i>
Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	<i>2018, май</i>
Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока (п. 13.10 [1]), в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	<i>21.05.2020.</i>
своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	<i>24.08.2020.</i>
Система принудительной вентиляции	<i>в рабочем состоянии</i>
Работа технологического и холодильного оборудования	<i>в рабочем состоянии. Акт от 06.07.2020</i>
Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками	<i>оборудованы</i>
Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола	<i>имеются.</i>
Имеется примерное 10-дневного меню, согласованное Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю, согласованное руководителем учреждения	<i>Меню согласовано 13.02.20 №59-00-09/10-</i>
Договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	<i>в наличии</i>
<p>Акты по результатам проведения лабораторно – инструментальных исследований:</p> <ul style="list-style-type: none"> - калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре - микробиологические исследования смывов на наличие санитарно - показательной микрофлоры (БГКП) - питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам 	<i>в наличии прилагается.</i>

Комиссия в составе:

 *Зяков В.А.*
 *Жигалова О.А.*
 *Болвшаков Г.Н.*

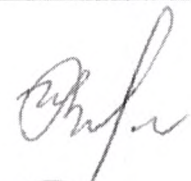
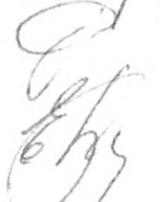
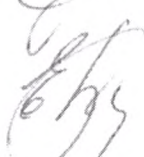
АКТ
проверки организации питания
в МАОУ «СОШ №44»
(согласно программе производственного контроля)
ежемесячный

от 06.10.2020

ОБЪЕКТ КОНТРОЛЯ	РЕЗУЛЬТАТ КОНТРОЛЯ
Ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	Ведется ежедневно
Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации)	в наличии
Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, сопроводительные документы	в наличии
Хранения скоропортящихся продуктов	Условия хранения соблюдаются
Сроки реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	сроки реализации скоропортящихся прод. соблюдают.
Журнал контроля температурного режима холодильного оборудования	температурный контроль ведется
Хранение сыпучих продуктов и овощей	в таре на стеллажах не расставлены 15 см. от пола маркировка, этикетки в наличии.
Наличие в складском помещении термометра и гигрометра	в наличии.
Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно – планировочными решениями : - полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д) -мясо бескостное фасованное весом до 3 кг, -овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы.	намультибрендом -мясо без костей -фрукты яблоки -обсирь мучнистая.
использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	соблюдается использование инвентаря в соответствии с маркировкой.
Хранение пищевых отходов	Собираются в промаркированные емкости с крышками.
Соответствие блюд ежедневного меню примерному меню:	соответствуют

Технологические карты для всех блюд, представленных в меню	в наличии
Контрольное взвешивания выхода порционных блюд	осуществляется.
Хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 – +6 градусов	обеспечивается
Использование бутилированной воды, кипяченной воды, наличие питьевых фонтанчиков	наличием фонтанчика
Инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	в наличии
Хранение мочалок, щеток для мытья посуды, ветоши.	наше оборудование хранят в промаркированном виде
Документы, подтверждающие качество и безопасность воды из питьевых фонтанчиков	в наличии.
Свободный доступ к питьевой воде в течение всего дня	обеспечен
Посуда	специальной посуде в наличии 2 комплекта
Кухня и подсобные помещения	содержатся в чистоте и порядке
Обработка технологического оборудования	проводится по мере загрязнения
Соблюдение графика проведения генеральных уборок	соблюдается.
Рабочая одежда сотрудников пищеблока	в чистоте и порядке
Уборочный инвентарь	промаркирован и хранится в отдельном месте
Комплекты рабочей одежды сотрудников пищеблока	чистые, 2 комплекта на человека в наличии

Комиссия в составе:

 Вековишникова Н.А.
 Григоренко И.А.
 Болвшанов Е.В.