

**АКТ**  
**ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ**

**МАОУ «Город дорог»**

от 18.01.2022 года

Комиссия в составе

1. Амерзянов Р.Р. – заместитель директора
2. Будрина Е.С. – ответственный за организацию питания
3. Черняева Т.А. – медицинский работник

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:



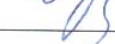
1. Проверка помещений для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.

**В ходе проверки установлено:**

| № п/п    | Содержание контрольных мероприятий  | Примечания   |
|----------|---|--|
| <b>1</b> | <b>Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья</b>  |  |
|          | Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья  | В наличии, ведется.  |
|          | 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 государственной регистрации) | На поступающие продукты имеются сопроводительные документы (декларации о соответствии качества). Сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов. |
|          | Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов.   | В наличии.   |
|          | Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья; наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации  | В наличии. Соблюдаются.  |
|          | Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов.  | Соблюдаются в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки.   |
|          | Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования   | Показания термометров на момент проверки соответствуют записи в журнале.   |

|          |  |  |
|----------|--|--|
|          | Хранение сыпучих продуктов и овощей  | Сыпучие продукты и овощи хранятся в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола.<br>Маркировочные ярлыки промышленной упаковки в наличии. |
|          | Пищевые продукты, подтверждающие организацию работы пищеблока в соответствии с объемно - планировочными решениями (полуфабрикаты высокой степени готовности, мясо бескостное, овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы). | В наличии, в требуемом объеме.   |
|          | Наличие в складском помещении термометра и гигрометра  | В наличии; в действующем состоянии.  |
| <b>2</b> | <b>Оборудование и инвентарь пищеблока</b>  |  |
|          | Система принудительной вентиляции  | В рабочем состоянии  |
|          | Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками.  | Имеющееся технологическое и холодильное оборудование, находится в исправном состоянии.   |

**Выводы комиссии:** Поставка и условия хранения продуктов питания в пищеблоке соответствуют требованиям СанПин.

 / Р.Р. Амерзянов  
 / Е.С. Будрина  
 / Т.А. Черняева