

АКТ
ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

МАОУ «Город дорог»

от 10.01.2023 года

Комиссия в составе

1. Амерзянов Р.Р. – заместитель директора
2. Загребина А.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
1	Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья	
	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.
	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. Маркировочные ярлыки промышленной упаковки в наличии.
	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра	В наличии; в действующем состоянии.

2	Оборудование и инвентарь пищеблока	
	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
 / А.С. Загребина
 / Т.А. Черняева