

АКТ
контроля за организацией и качеством питания
в школьной столовой МАОУ СОШ №22

15 марта 2018

Комиссия в составе:

Гергерт Е.А.
Калинина М.М.
Соломенникова Н.С.
Лепоринская Н.О.
Керимова И.Ю.

произвела проверку организации и качества питания в школьной столовой согласно установленному графику.

N п/п	Позиции	Результат проверки
1. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья		
1.1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья [1]	Ведется
1.2	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) (п. 6.26 [1]) Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов	В наличии
1.3	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (п. 8.29 [1]): наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	В наличии
1.4	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки (п. 2.10.27 [1])	в соответствии с требованиями
1.5	Хранение продуктов в холодильниках в соответствии с маркировкой: «Мясо», «Рыба», «Молоко» и прю	Выполняется
1.6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям	Выполняется

	Соответствие показаний термометров записям в журнале	
1.7	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола (п. 2.10.27 [1]) при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки	Выполняется
1.8	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра (п. 4.14 [1])	Выполняется
2. Оборудование и инвентарь пищеблока		
2..1	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой [1]	Соблюдается
2.2	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	Выполнено
2.3	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия (п. 4.3 [1])	Выполнено
2.4	Столовая обеспечена (п. 4.7, 4.8 [1]):	
	- фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место	Обеспечена
	- столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	Обеспечена

Выводы:






1. Осуществление контроля качества питания проводится согласно плана своевременно и с соблюдением пунктов регламентирующтх документов.

2. Санитарные нормы выполняются

3. Нарушение объектов контроля отсутствуют.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

 Гергерт Е.А.
 Калинина М.М.
 Соломенникова Н.С.
 Лепоринская Н.О.
 Керимова И.Ю.