

АКТ *№ 17*
проверки производственного контроля организации питания
в МАОУ «СОШ № 135» г. Перми

г. Пермь

18 "июни" 20*19* г.

Комиссия в составе:

Куляпин А.С. - директор школы
Богатырёва С.И. - зав. производством
Дементьева Т.В. - медицинский работник
Катаева А.В. - ответственная за организацию питания.
Костарева Т.В. — ответственная за организацию питания.
"*18*" *06* 20 *19* г. провела проверку:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню
2. Качество готовой продукции
3. Санитарное состояние пищеблока
4. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования
5. Организация приема пищи учащихся
6. Соблюдение графика работы столовой
7. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов
8. Состояние помещений пищеблока
9. Наличие, использование, условия хранения моющих средств

В результате проверки установлено:

1. Документы предприятия, удостоверяющие качество на данную партию, товарно — транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения *наши*
2. Сроки реализации поступившей продукции соблюдаются
3. Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам
4. Ежедневное меню соответствует 18-дневному.
5. В наличии журналы: бракеражный, генеральных уборок, темп. режим в хол.
6. Технологические карты на блюда *в копировании*
7. В наличии сертификаты на продукты
8. Сроки реализации продуктов в норме.
9. Условия хранения суточной пробы соответствуют требованиям.
10. Имеется свободный доступ к питьевой воде.

Члены комиссии:

Куляпин А.С. *Куляпин*
Богатырёва С.И. *Богатырёва*
Дементьева Т.В. *Дементьева*
Катаева А.В. *Катаева*
Костарева Т.В. *Костарева*

АКТ №16

проверки производственного контроля организации питания
в МАОУ «СОШ № 135» г. Перми

" 3 " июня 20 19.

Комиссия в составе:

Куляпин А.С. - директор школы
Богатырёва С.И. зав. производством
Дементьева Т.Н. медицинский работник
Катаева А.В. - ответственная за организацию питания.
Костарева Т.В. - ответственная за организацию питания.

« 03 » 06 20 19 г..

Провела проверку:

- технологических карт приготовления блюд;
- примерного восемнадцатидневного меню;
- журнал бракеража готовой продукции;
- документы, подтверждающие качество поступающих продуктов питания;
- санитарное состояние пищеблока, соответствие норм и правил СанПиН 2.4.5.2409-08;

Выводы:

- кладовая для хранения продуктов, обеденный зал, помещение для приготовления пищи; их санитарное состояние – надлежащие;
- санитарное состояние кладовой удовлетворяет требованиям: продукты хранятся на многоярусных стеллажах, на высоте 45 см от пола или деревянных окрашенных подтоварниках на высоте 25 см. от пола; конструкции позволяют производить влажную уборку; имеются средства измерения температуры воздуха, 2 прибора измерения влажности (гигрометры психрометрические ВИТ); сыпучие продукты хранятся в упаковке производителя, имеются сведения о дате производства, сроках годности и условиях хранения, о дате поступления продуктов и сроках их реализации;
- моющие и дезинфицирующие средства расходуются в соответствии с нормами, моющими и дезинфицирующими средствами пищеблок обеспечен;
- имеются инструкции по разведению моющих и дезинфицирующих средств;
- организация мытья рук – умывальники перед входом в обеденный зал; мыло имеется;
- утилизация пищевых отходов производится ежедневно;
- В наличии маркировка кухонного инвентаря и кухонной посуды для сырых и готовых пищевых продуктов.
- Пищеблок обеспечен кухонной посудой и разделочным инвентарём в достаточном количестве.

Состояние столовой посуды и соответствия количества одновременно используемой столовой посуды и приборов списочному составу детей.

Члены комиссии:

Куляпин А.С. _____

Богатырёва С.И. _____

Дементьева Т.В. _____

Катаева А.В. _____

Костарева Т.В. _____

АКТ № 15

проверки производственного контроля организации питания
в МАОУ «СОШ № 135» г. Перми

"15" мая 2019.

Комиссия в составе:

Куляпин А.С. - директор школы
Богатырёва С.И. зав. производством
Дементьева Т.Н. медицинский работник
Катаева А.В. - ответственная за организацию питания.
Костарева Т.В. - ответственная за организацию питания.

«15» 05 2019 г..

Провела проверку и сделала выводы:

1. В наличии договора на поставку продуктов питания, содержащие условия транспортировки.
2. В наличии пищевые продукты, подтверждающие организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями (П.8.М)
 - полуфабрикаты высокой степени готовности
 - мясо бескостное фасованное весом до 3 кг
 - овощи чищенные
 - рыба, филе или потрошенная без головы
3. Соблюдается использование оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой (1).
4. Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время (п.5.(1))
5. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушатся и хранятся в промаркированной таре (п 5.16.(1))
6. Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками. которые очищаются при их заполнении не более чем 2/3 (.5.20.(1))
7. Соблюдается график проведения генеральных уборок (п.5.18.(1))
8. Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (п.5.21, 5.22. (1)).

Члены комиссии:

Куляпин А.С.
Богатырёва С.И.
Дементьева Т.Н.
Катаева А.В.
Костарева Т.В.

АКТ *№ 14*

проверки производственного контроля организации питания
в МАОУ «СОШ № 135» г. Перми

"25" апреля 2019.

Комиссия в составе:

Куляпин А.С. - директор школы
Богатырёва С.И. зав. производством
Дементьева Т.Н. медицинский работник
Рогачёва Н.А. - ответственная за организацию питания.
Костарева Т.В. - ответственная за организацию питания.

«25» 04 20 19 г.. провела проверку:

- температурного режима хранения продукции, сроки её реализации, сертификаты и удостоверения качества;
- маркировка и использование емкостей, приборов, ножей, разделочных досок по назначению;
- условий хранения и разведения дез. средств;
- общего санитарного состояния пищеблока, столовых залов, мебели, посуды;
- своевременности ведения журналов: «Бракераж готовой продукции», «Контроль за санитарным состоянием пищеблока, буфета», «Контроль температурного режима холодильников», «Бракераж сырой продукции», тетрадь разведения дезсредств.

Вывод:

1. вся поступающая продукция имеет сертификаты и удостоверения качества, согласно которым соблюдаются сроки хранения, реализации, температурный режим, технология приготовления пищи;
2. емкости для приготовления пищи используются в соответствии с маркировкой;
3. снятие пробы и контрольное взвешивание блюд осуществляется членами бракеражной комиссии регулярно с последующей отметкой в журнале «Бракераж готовой продукции»;
4. дезинфекция столовых приборов осуществляется согласно инструкции;
5. уборка столовых залов осуществляется регулярно;
6. приготовление и хранение дез. средств осуществляется согласно нормативной инструкции.

7. уборочный инвентарь хранится в надлежащем месте.

Члены комиссии:

Куляпин А.С.

Богатырёва С.И.

Дементьева Т.Н.

Рогачёва Н.А.

Костарева Т.В.

Куляпин
Богатырёва
Дементьева
Рогачёва
Костарева

АКТ № 13
проверки производственного контроля организации питания
в МАОУ «СОШ № 135» г. Перми

г. Пермь

"10" апреля 2019 г.

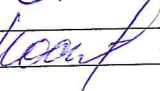
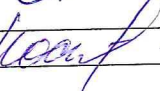
Комиссия в составе:

Куляпин А.С. - директор школы
Богатырёва С.И. - зав. производством
Дементьева Т.В. - медицинский работник
Рогачёва Н.А. - ответственная за организацию питания.
Костарева Т.В. — ответственная за организацию питания.

"10" 04 20 19 г. провела проверку и сделала выводы

1. Вся поступающая продукция имеет сертификаты и удостоверения качества, согласно которым соблюдаются сроки хранения, реализации, температурный режим, технология приготовления пищи;
2. Емкости для приготовления пищи используются в соответствии с маркировкой;
3. Снятие пробы и контрольное взвешивание блюд осуществляется членами бракеражной комиссии регулярно с последующей отметкой в журнале «Бракераж готовой продукции»;
4. Дезинфекция столовых приборов осуществляется согласно инструкции;
5. Уборка столовых залов осуществляется регулярно;
6. Приготовление и хранение дез. средств осуществляется согласно нормативной инструкции.

Члены комиссии:

Куляпин А.С.		_____
Богатырёва С.И.		_____
Дементьева Т.В.		_____
Рогачёва Н.А.		_____
Костарева Т.В.		_____

АКТ *№ 12*
проверки производственного контроля организации питания
в МАОУ «СОШ № 135» г. Перми

г. Пермь

"15" 03 2019 г.

Комиссия в составе:

Куляпин А.С. - директор школы
Богатырёва С.И. - зав. производством
Дементьева Т.В. - медицинский работник
Рогачёва Н.А. - ответственная за организацию питания.
Костарева Т.В. — ответственная за организацию питания.

"15" 03.20 19 г. провела проверку:

- температурного режима хранения продукции, сроки её реализации, сертификаты и удостоверения качества – без нарушений;
- маркировка и использование емкостей, приборов, ножей, разделочных досок по назначению;
- условий хранения и разведения дез.средств – в соответствии с инструкцией;
- общего санитарного состояния пищеблока, столовых залов, мебели, посуды – в соответствии с СанПин.
- журналы: «Бракераж готовой продукции», «Контроль температурного режима холодильников», «Бракераж пищевых продуктов и продовольственного сырья», тетрадь разведения дезсредств ведется своевременно.

Нарушений не выявлено.

Члены комиссии:

Куляпин А.С. *[подпись]*
Богатырёва С.И. *[подпись]*
Дементьева Т.В. *[подпись]*
Рогачёва Н.А. *[подпись]*
Костарева Т.В. *[подпись]*

АКТ *№ 88*
проверки производственного контроля организации питания
в МАОУ «СОШ № 135» г. Перми

г. Пермь

"20" февраля 2019 г.

Комиссия в составе:

Куляпин А.С. - директор школы
Богатырёва С.И. - зав. производством
Дементьева Т.В. - медицинский работник
Рогачёва Н.А. - ответственная за организацию питания.
Костарева Т.В. — ответственная за организацию питания.
"20" 02.2019 г. провела проверку:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню
2. Качество готовой продукции
3. Санитарное состояние пищеблока
4. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования
5. Организация приема пищи учащихся
6. Соблюдение графика работы столовой
7. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов
8. Состояние помещений пищеблока
9. Наличие, использование, условия хранения моющих средств

В результате проверки установлено:

1. Документы предприятия, удостоверяющие качество на данную партию, товарно — транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения
2. Сроки реализации поступившей продукции
3. Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам
4. Наличие меню (есть, нет)
5. В наличии журналы: бракеражный, генеральных уборок, темп. режим в хол.
6. Технологические карты на блюда *в копировании*
7. Наличие сертификатов на продукты
8. Сроки реализации продуктов в норме.
9. Соответствие меню — дня перспективному меню
10. Условия хранения суточной пробы соответствуют требованиям.

Члены комиссии:

Куляпин А.С. *А.С. Куляпин*
Богатырёва С.И. *С.И. Богатырёва*
Дементьева Т.В. *Т.В. Дементьева*
Рогачёва Н.А. *Н.А. Рогачёва*
Костарева Т.В. *Т.В. Костарева*

АКТ *№ 10*
проверки производственного контроля организации питания
в МАОУ «СОШ № 135» г. Перми

г. Пермь

" *5* " *февраля* 20 *19* г.

Комиссия в составе:

Куляпин А.С. - директор школы
Богатырёва С.И. - зав. производством
Дементьева Т.В. - медицинский работник
Рогачёва Н.А. - ответственная за организацию питания.
Костарева Т.В. — ответственная за организацию питания.

" *5* " *02* 20 *19* г. провела проверку:

1. 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 - столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета два комплекта на одно посадочное место
2. Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации (п.2.2.13(1).
Работы по дезинсекции, дератизации проводятся (п.5.23 (1).
3. Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке.
Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды.

Выводы: *Посуда соопвеш. требованиям. Обеспеч. крашен. бумажн. корей по треб. СанЖен. В доп. перман. этикет. продукция запрещен. В детск. меню. Личной хоз. вещи. В соопвеш. с требованиями.*

Члены комиссии:

Куляпин А.С. *Куляпин*
Богатырёва С.И. *Б*
Дементьева Т.В. *Т*
Рогачёва Н.А. *Р*
Костарева Т.В. *Костарева*

АКТ № 9

проверки производственного контроля организации питания
в МАОУ «СОШ № 135» г. Перми

"21" января 2019.

Комиссия в составе:

Куляпин А.С. - директор школы
Богатырёва С.И. зав. производством
Дементьева Т.Н. медицинский работник
Рогачёва Н.А. - ответственная за организацию питания.
Костарева Т.В. - ответственная за организацию питания.

« 21 » 01 20 19 г.. провела проверку:

- технологических карт приготовления блюд;
- примерного десятидневного меню;
- журнал бракеража готовой продукции;
- документы, подтверждающие качество поступающих продуктов питания;
- санитарное состояние пищеблока, соответствие норм и правил СанПиН 2.4.5.2409-08;

Выводы:

- кладовая для хранения продуктов, обеденный зал, помещение для приготовления пищи; их санитарное состояние – надлежащие;
 - санитарное состояние кладовой удовлетворяет требованиям: продукты хранятся на многоярусных стеллажах, на высоте 45 см от пола или деревянных окрашенных подтоварниках на высоте 25 см. от пола; конструкции позволяют производить влажную уборку; имеются средства измерения температуры воздуха, 2 прибора измерения влажности (гигрометры психрометрические ВИТ); сыпучие продукты хранятся в упаковке производителя, имеются сведения о дате производства, сроках годности и условиях хранения, о дате поступления продуктов и сроках их реализации;
 - моющие и дезинфицирующие средства расходуются в соответствии с нормами, моющими и дезинфицирующими средствами пищеблок обеспечен;
 - имеются инструкции по разведению моющих и дезинфицирующих средств;
 - организация мытья рук – умывальники перед входом в обеденный зал; мыло имеется;
 - утилизация пищевых отходов производится ежедневно;
 - В наличии маркировка кухонного инвентаря и кухонной посуды для сырых и готовых пищевых продуктов.
 - Пищеблок обеспечен кухонной посудой и разделочным инвентарём в достаточном количестве. *убран посуду со столов*
- Состояние столовой посуды и соответствия количества одновременно используемой столовой посуды и приборов списочному составу детей.

Члены комиссии:

Куляпин А.С. *А.С. Куляпин*
Богатырёва С.И. *С.И. Богатырёва*
Дементьева Т.В. *Т.В. Дементьева*
Рогачёва Н.А. *Н.А. Рогачёва*
Костарева Т.В. *Т.В. Костарева*

АКТ № 8
проверки производственного контроля организации питания
в МАОУ «СОШ № 135» г. Перми

г. Пермь

"18" декабря 2018 г.

Комиссия в составе:

Куляпин А.С. - директор школы
Богатырёва С.И. - зав. производством
Дементьева Т.В. - медицинский работник
Рогачёва Н.А. - ответственная за организацию питания.
Костарева Т.В. — ответственная за организацию питания.

"18" 12.2018 г. провела проверку:

В ходе проверки установлено следующее:

- вся поступающая продукция имеет сертификаты и удостоверения качества, согласно которым соблюдаются сроки хранения, реализации, температурный режим, технология приготовления пищи;
- емкости для приготовления пищи используются в соответствии с маркировкой;
- *обновить маркировку кухонной посуды*
- снятие пробы и контрольное взвешивание блюд осуществляется медработниками регулярно с последующей отметкой в журнале «Бракераж готовой продукции»;
- дезинфекция столовых приборов осуществляется согласно инструкции;
- уборка столовых залов осуществляется регулярно;
- приготовление и хранение дез.средств осуществляется согласно нормативной инструкции.

Члены комиссии:

Куляпин А.С. *Куляпин*
Богатырёва С.И. *Бр*
Дементьева Т.В. *Дв*
Рогачёва Н.А.
Костарева Т.В. *Кост*

АКТ № 7

проверки производственного контроля организации питания
в МАОУ «СОШ № 135» г. Перми

г. Пермь

"10" декабря 2018 г.

Комиссия в составе:

Куляпин А.С. - директор школы

Богатырёва С.И. - зав. производством

Дементьева Т.В. - медицинский работник

Рогачёва Н.А. - ответственная за организацию питания.

Костарева Т.В. - ответственная за организацию питания.

"10" декабря 2018 г. провела проверку:

1. Содержание договора поставки молочной продукции на наличие в нем:
 - 1.1. спецификации, являющейся неотъемлемой частью договора, в которой отражены наименование продуктов, качественные характеристики продуктов (производитель и соответствие ГОСТам), количественные характеристики (объем поставки) и цена;
 - 1.2. цены договора;
 - 1.3. условия невозможности изменения цены на продукты в течение всего срока действия договора;
 - 1.4. условий поставки, в т.ч. наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность поставляемой продукции: декларации о соответствии, товарно-транспортная накладная с указанием производителя продуктов и номеров деклараций о соответствии, удостоверений качества (при наличии), где отражены номер и дата выдачи удостоверения, наименование и адрес производителя, наименование продукции, показатели качества (сорт, категория, жирность), дата изготовления, условия хранения, срок годности;
 - 1.5. ответственности поставщика за нарушение условий договора.
2. журнала бракеража скоропортящейся продукции на предмет отсутствия возникновения претензий к поставщику молочной продукции.

Выводы:

В школе исполняется договор поставки ООО «Молоторово Пермский» в договоре указана спецификация, в которой отражены наименования, качественные характеристики, количество, цена и условия поставки. В договоре указаны условия поставки, наименование продукции, адрес производителя, наименование продукции, показатели качества, дата изготовления, условия хранения, срок годности. Ответственность поставщика за нарушение условий договора. Проактивно ведется журнал бракеража скоропортящейся продукции и поставщику молочной продукции претензий не возникает.

Члены комиссии:

Куляпин А.С. -

Богатырёва С.И. -

Дементьева Т.В. -

Рогачёва Н.А. -

Костарева Т.В. -

AKT *N* 6

"20" января 2018 г.

Куляпин А.С. - директор школы
Богатырёва С.И.- зав. производством
Дементьева Т.В. - медицинский работник
Рогачёва Н.А. - ответственная за организацию питания.
Костарева Т.В. — ответственная за организацию питания.

"20" 11.2018 г. провела проверку:

1. 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 - столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета два комплекта на одно посадочное место
2. Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации (п.2.2.13(1).
Работы по дезинсекции, дератизации проводятся (п.5.23 (1).
3. Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке.
Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды.

Выводы: Посуда без сколов и трещин. Кер-
мешине исправлен. Сколов, трещ. и кер-
машевых сталей в наличии. Пухля, пор-
собр. помещен. работ. сдана в перерыв и
гештот. Обработка тикомы. Оборудов.
произ-се ежедневно. Сыну? прод и своде в
мале по списку в составлен. с приложен.
Новоход. тир. верные размеры.

Члены комиссии:

Члены комиссии:

Куляпин А.С. *А.С. Куляпин*
Богатырёва С.И. *С.И. Богатырёва*
Дементьева Т.В. *Т.В. Дементьева*
Рогачёва Н.А. *Н.А. Рогачёва*
Костарева Т.В. *Т.В. Костарева*

АКТ *н 4*
проверки производственного контроля организации питания
в МАОУ «СОШ № 135» г. Перми

г. Пермь

"25" октября 2018 г.

Комиссия в составе:

Куляпин А.С. - директор школы
Богатырёва С.И. - зав. производством
Дементьева Т.В. - медицинский работник
Рогачёва Н.А. - ответственная за организацию питания.
Костарева Т.В. — ответственная за организацию питания.
"25" 10.2018 г. провела проверку:

1. Температурного режима хранения продукции, сроки её реализации, сертификаты и удостоверения качества;
2. Маркировка и использование емкостей, приборов, ножей, разделочных досок по назначению;
3. Условий хранения и разведения дез. средств;
4. Общего санитарного состояния пищеблока, столовых залов, мебели, посуды;
5. Своевременности ведения журналов: «Бракераж готовой продукции», «Контроль температурного режима холодильников», «Бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», тетрадь разведения дезсредств.

Выводы:

- Температурный режим хранения продукции, сроки её реализации – соблюдаются, сертификаты и удостоверения качества в наличии.
- Маркировка в наличии, емкости, приборы, ножи, разделочные доски используются по назначению;
- Хранение и разведение дез. Средств соответствуют инструкции.
- Общее санитарное состояние пищеблока, столовых залов, мебели, посуды соответствуют нормам;
- Журналы: «Бракераж готовой продукции», «Контроль температурного режима холодильников», «Бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», тетрадь разведения дезсредств заполняются своевременно.

Необходимо устранить посуду со сколами.

Члены комиссии:

Куляпин А.С. *А.С. Куляпин*
Богатырёва С.И. *С.И. Богатырёва*
Дементьева Т.В. *Т.В. Дементьева*
Рогачёва Н.А. *Н.А. Рогачёва*
Костарева Т.В. *Т.В. Костарева*

проверки производственного контроля организации питания
в МАОУ «СОШ № 135» г. Перми

"10" сентября 2018.

Комиссия в составе:

Куляпин А.С. - директор школы
Богатырёва С.И. зав. производством
Дементьева Т.Н. медицинский работник
Рогачёва Н.А. - ответственная за организацию питания.
Костарева Т.В. - ответственная за организацию питания.

« 10 » 10 2018 г.. провела проверку:

1. Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки. Хранения требования к качеству поставленных продуктов . наличия сопроводительных документов.
2. Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями (П.8..М)
 - полуфабрикаты высокой степени готовности
 - мясо бескостное фасованное весом до 3 кг
 - овощи чищенные
 - рыба, филе или потрошенная без головы
3. Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой (1).
4. Наличие инструкций по применению моющих средств, применяемых в данное время (п.5.(I)
5. Мошалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушатся и хранятся в промаркированной таре (п 5.16.(1)
6. Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками. которые очищаются при их заполнении не более чем 2/3 (.5.20.(1)
7. Соблюдается график проведения генеральных уборок (п.5.18.(1)
8. Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (п.5.21, 5.22. (1) .

Вывод:

Вывод: Документов на продукты в магазине.
Емкости для консерв. опечатки имеются,
приспособов., с крышками. Пено замешка
Чем. уборка проводится. Наконец.
вероятность и бракеранской пурки ве-
дущая. Консерв. прер., подтвердил организ.
Каб. консервации в соотв. с общими план.
революцион. решением. Типовой решение
обеспеч. в соотв. с требованиями.
Замечан.: имеются скан на тарелки.
Управлять карусель.

Члены комиссии:

Кулятип А.С.

Богатырёва С.И.

Дементьева Т.Н.

Рогачёва Н.А.
Костарева Т.В.

АКТ № 2
проверки производственного контроля организации питания
в МАОУ «СОШ № 135» г. Перми

г. Пермь

"28" сентября 2018 г.

Комиссия в составе:

Куляпин А.С. - директор школы
Богатырёва С.И. - зав. производством
Дементьева Т.В. - медицинский работник
Рогачёва Н.А. - ответственная за организацию питания.
Костарева Т.В. — ответственная за организацию питания.
"28" 09.2018 г. провела проверку:

1. Санитарное состояние служебных помещений школьной столовой.
2. Соблюдение сроков реализации и условий хранения скоропортящихся продуктов,
3. Проверка ассортимента и качества отпускаемой продукции школьным буфетом,
4. Проверка соблюдения технологии приготовления блюд.
5. Проверка веса порций выхода готовых блюд.

В ходе проверки:

1. В служебных помещениях столовой по санитарному состоянию имеются замечания:
в наличии доска с трещиной, в остальном — замечаний нет
2. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов. Пробы хранятся в специальном холодильнике, как положено- закрыты крышками. В холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками. Тара для сыпучих продуктов, находящихся в складском помещении также закрыты крышками. Вся тара поставлена на поддоны.
3. Ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом разнообразен: в наличии имеется до 7-10 наименований различной выпечки, что пользуется спросом у учащихся.
4. Технология приготовления блюд соблюдается. Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН. Температурный режим в холодильниках поддерживается, в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками.
5. Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню. Произведены взвешивания готовых порций.

Нарушения устранены.

Члены комиссии:

Куляпин А.С. _____
Богатырёва С.И. _____
Дементьева Т.В. _____
Рогачёва Н.А. _____
Костарева Т.В. _____

АКТ *№ 1*
проверки производственного контроля организации питания
в МАОУ «СОШ № 135» г. Перми

"12" сентября 2018.

Комиссия в составе:

Куляпин А.С. - директор школы
Богатырёва С.И. зав. производством
Дементьева Т.Н. медицинский работник
Рогачёва Н.А. - ответственная за организацию питания.
Костарева Т.В. - ответственная за организацию питания.

«12» 09 2018 г.. провела проверку:

1. Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки. Хранения требования к качеству поставленных продуктов . наличия сопроводительных документов.
2. Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями (П.8..М)
 - полуфабрикаты высокой степени готовности
 - мясо бескостное фасованное весом до 3 кг
 - овощи чищенные
 - рыба, филе или потрошенная без головы
3. Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой (1).
4. Наличие инструкций по применению моющих средств, применяемых в данное время (п.5.(1)
5. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушатся и хранятся в промаркированной таре (п 5.16.(1)
6. Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками. которые очищаются при их заполнении не более чем 2/3 (.5.20.(1)
7. Соблюдается график проведения генеральных уборок (п.5.18.(1)
8. Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (п.5.21, 5.22. (1).

Вывод:

Наличие договоров на поставку сырья соблюдено. Ветошь сушится, хранится в промаркиров. емкости. Накопительная ведроность промаркиров. кухонь и посуды, посуды, содержащейся в порядке и чистоте. Промаркиров. инвентаря хранится своевременно.

Члены комиссии:

Куляпин А.С. *Куляпин*
Богатырёва С.И. *Богатырёва*
Дементьева Т.Н. *Дементьева*
Рогачёва Н.А.
Костарева Т.В. *Костарева*