

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

г. Пермь

"14 "сентября 2022.

Комиссия в составе:

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

" 14 "09.2022 г. провела проверку и выявила:

1. Столовая обеспечена

- фарфоровой 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; на раздаче оборудован подогрев тарелок.

2. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся регулярно.

3. Кадровое обеспечение пищеблока

- наличие профессиональной квалификации работников не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока;

- прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года;

- наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год;

- рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. В наличии достаточное количество комплектов рабочей одежды. Работники столовой работают в масках.

4. В наличии декларации и сертификаты на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.

5. На товаре в наличии маркерówki, соответствующие срокам реализации товара.

6. Суточные пробы находятся в холодильнике, с маркерówki даты и времени забора пищи.

7. Фактическое меню соответствует ежедневному.

8. Взвешивание готовой продукции

Продукт	План	Факт
Сыр для бутербродов	15	14.8

Нарушений не обнаружено.

Замечания:

Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении более чем на 2/3.

Члены комиссии:

Куляпин А.С. _____
Горбунова А.И. _____
Дементьева Т.В. _____
Катаева А.В. _____
Костарева Т.В. _____