

**Акт внеплановой проверки  
условий поставки и хранения продуктов питания  
на пищеблоке МАОУ «СОШ №44» 2 корпус г. Перми**

**Дата проверки:** 12 марта 2021 года

**Время проверки:** с 12 до 13 часов

**Адрес объекта проверки:** г. Пермь, ул. Маяковского, 33

**Организатор питания:** ООО «Комбинат детского питания»

<b>№</b>	<b>ОБЪЕКТ КОНТРОЛЯ</b>	<b>РЕЗУЛЬТАТ КОНТРОЛЯ(</b>
1.	Ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	<i>Ведется ежедневно</i>
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)	<i>Имеется в наличии</i>
3	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, сопроводительные документы.	<i>Имеется в наличии</i>
4	Хранение скоропортящихся продуктов	<i>Условия хранения соблюдаются</i>
5	Сроки реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.	<i>Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются</i>
6	Журнал контроля температурного режима холодильного оборудования	<i>Журнал ведется</i>
7	Хранение сыпучих продуктов и овощей	<i>Хранятся на стеллажах в таре на высоте 15 см от пола при наличии маркировочных ярлыков</i>
8	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра	<i>Имеется в наличии</i>
9	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями: -полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д.) -мясо бескостное фасованное весом до 3 кг, -овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы	<i>Имеются продукты: -мясо фасованное охлажденное - овощи чищенные</i>
10	Использование оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	<i>Используется в соответствии с маркировкой</i>
11	Хранение пищевых отходов	<i>В промаркированной таре с крышкой</i>
12	Соответствие блюд ежедневного меню примерному меню; выходы блюд	<i>Соответствует меню Выходы соответствуют</i>
13	Технологические карты для всех блюд, представленных в меню	<i>Имеются в наличии</i>
14	Контрольные взвешивания выхода порционных блюд	<i>Взвешивание осуществляется</i>
15	Хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов	<i>Хранение обеспечивается</i>

16	Использование бутилированной воды, кипяченной воды, наличие питьевых фонтанчиков	<i>Имеется питьевой фонтанчик</i>
17	Инструкция по применению моющих средств, применяемых в данное время	<i>Имеется в наличии</i>
18	Хранение мочалок, щеток для мытья посуды, ветоши	<i>После обработки сушат и хранят в специальной таре</i>
19	Документы, подтверждающие качество и безопасность воды из питьевых фонтанчиков	<i>Использование подтверждено документально</i>
20	Свободный доступ к питьевой воде в течение всего дня	<i>Доступ обеспечен</i>
21	Посуда	<i>Имеется в наличии. 2 комплекта на 1 посадочное место</i>
22	Кухня и подсобные помещения	<i>Содержатся в чистоте и порядке</i>
23	Обработка технологического оборудования	<i>Обрабатывается по мере загрязнения</i>
24	Соблюдение графика проведения генеральных уборок	<i>График соблюдается</i>
25	Рабочая одежда сотрудников пищеблока	<i>с</i>
26	Уборочный инвентарь	<i>Промаркирован и хранится с специально отведенном месте</i>
27	Комплекты рабочей одежды сотрудников пищеблока	<i>Промаркирован и хранится с специально отведенном месте</i>

**Выводы:** требования к условиям поставки и хранения продуктов питания на пищеблоке в МАОУ «СОШ №44» 2 корпус соблюдаются

**Члены общественной комиссии:**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Вековщина И.А.**

**Довженко И.Е.**

**Прокушева О.Ю.**