

Акт
проверки школьной столовой общественной комиссией по
питанию

Дата: 11.04.2023 г.

Цель: проведение контроля и выявление нарушений условий поставок и хранения продуктов питания в пищеблоке.

Комиссия в составе: Зургадаевой К.Н., учителя начальных классов, Арыловой А.С., учителя русского языка и литературы, и Орашевой С.А., Коваленко Н.В., представителей родительской общественности составила настоящий акт о том, что была проведена проверка условий поставок и хранения продуктов питания в школьной столовой МКОУ «Уланэргинская СОШ»

На момент проверки установлено:

№	Позиция	Место контроля, нормативные документы	Результат проверки
1	Ежедневное ведение бракеражного журнала, журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	Пищеблок СанПиН	Бракеражный журнал ведется ежедневно. Списание скоропортящихся продуктов осуществляется ежедневно. Без нарушений
2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продукции (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации)	Пищеблок Сертификаты на поставленную продукцию, накладные и гигиенические заключения	Сопроводительные документы, декларации - без нарушений
3	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличие сопроводительных документов.	Пищеблок Договоры сертификаты на поставленную продукцию, накладные и гигиенические заключения	Все договоры в наличии. Без нарушений

4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых и наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	Пищеблок СанПиН	Журнал ведется. Без нарушений.
5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованием сопроводительных документов, маркировки	Пищеблок СанПиН	Товар хранится на стеллажах (сыпучие, бакалея). Без нарушений.
6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале	Пищеблок СанПиН	Журнал ведется, термометры в каждом холодильнике. Без нарушений
7	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см. от пола. При наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки.	Пищеблок СанПиН	Стеллажи соответствуют СанПиН. Без нарушений.
8	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 очищенные, - рыба филе или потрошенная без головы.	Пищеблок СанПиН	Мясо бескостное, овощи очищенные, рыба потрошенная б/г, рыба филе. Без нарушений.
9	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра	Пищеблок СанПиН	Присутствуют.

Выводы по работе комиссии:

1. Комиссия установила, что все нормы по условиям поставки и хранения продуктов питания в пищеблоке МКОУ «Уланэргинская СОШ» в полной мере соответствуют нормам СанПиН.

Члены комиссии:



Зургадаева К.Н.
Арылова А.С.
Орашева С.А.
Коваленко Н.В.