

## Акт

проверки школьной столовой общественной комиссией по питанию

Дата: 6.09.2023 г.

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

Комиссия в составе: Базыревой Э.Н., учителя начальных классов, Арыловой А.С., учителя русского языка и литературы, и Орашевой С.С., Хулхачиевой С.Н., 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	Пищеблок СанПиН	Журнал ведется. Без нарушений.

	срока реализации		
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:

 Базырева Э.Н.  
 Арылова А.С.  
 Орашева С.С.  
 Хулхачиева С.С.