

АКТ

по результатам производственного контроля организации питания обучающихся в МАОУ «Гимназия №3» г.Перми в 2020-2021 учебном году

«14» апреля 2021 года

Состав комиссии:

Председателя комиссии Новикова Т.В.

Членов комиссии: Соловьев А.Е., Баранчикова Н.В., Богун О.Н., Мальцева М.А., Савельева А.Е.

Цель контроля: организация производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Предмет контроля: Пункты Программы производственного контроля организации питания в МАОУ «Гимназия №3» г.Перми.

Сделанные **выводы** по итогам:

№ п/п	Позиции	Результаты проверки	Примечания
1. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья			
1.1.	Ежедневное ведение журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции .	+	Выписка из журнала прилагается за 14.04.21
1.2.	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания 14.04.21 АО «Покровский хлеб», ИП Жданов Д.В.	+	Копии накладных прилагаются
1.3.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	+	
1.4.	Ежедневное ведение журнала учета температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале	+	
1.5.	Ежедневное ведение журнала учета температуры и влажности в складских помещениях. Соответствие показаний гигрометра и термометра записям в журнале	+	

1,6	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола, тара не должна находиться вплотную к стене; наличие маркировочных ярлыков промышленной упаковки; соблюдение товарного соседства	+	
2. Оборудование и инвентарь пищеблока			
2.1.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	+	
3. Оборудование моечных			
3.1.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	+	
3.2.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре	+	
3.3.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	+	
4. Санитарное состояние пищеблока			
4.1.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	+	
4.2.	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения	+	
4.3.	Соблюдается график проведения генеральных уборок	+	
4.4.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте	+	
5. Рацион питания			
5.1.	Блюда ежедневного меню соответствуют примерному 10-дневному меню	+	Меню соответствует 3 дню 1 недели. Меню 14.04.21 прилагается
5.2.	Осуществление контроля правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	+	Проверена закладка капусты тушённой и компота из яблок с лимоном . Отклонений от норм нет.

5.3.	Ведение журнала бракеража готовой пищевой продукции Выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч. Выходы блюд соответствуют нормам	+	Контрольное взвешивание котлеты из говядины не показало отклонения от нормы. Для возраста от 7 до 11 лет вес порции 91 грамм
5.4.	Обеспечение хранения суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов	+	
5.5.	В основном и дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании	+	
6. Обеспечение питьевого режима			
6.1.	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с установленными требованиями:	+	
	использование кипяченной воды		
	обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня		
	обеспечение достаточного количества чистой посуды		
	наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды		
	замена кипяченной воды каждые 2 часа		

Председатель комиссии:  Т.В.Новикова

Члены Комиссии:

 А.Е.Соловьев

 Богун О.Н.

 Баранчикова Н.В.

 Мальцева М.А.

 Савельева А.Е.