

АКТ

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

«16» марта 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: определить уровень готовности пищеблока МАОУ «Гимназия №3» г.Перми к работе в новом здании по адресу ул. Звенигородская, 11.

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 16.03.21	+	Выписка из журнала прилагается за 16.03.21
1.2.	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания 16.03.21 АО «Покровский хлеб», ООО «Компания «Актив»,	+	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 (12-дневному) меню	+	Меню 16.03.21 прилагается
5.2.	Осуществление контроля правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	+	Проверена закладка какао на молоке. 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	+	Контрольное взвешивание плова

	пробы не более 2 ч. Выходы блюд соответствуют нормам		из отварной курицы не показало отклонения от нормы. Для возраста от 12 лет вес порции был 253грамма
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* Т.В.Новикова

Члены Комиссии: *А.Е.Соловьев* А.Е.Соловьев

О.Н. Богун О.Н. Богун

Н.В. Баранчикова Н.В. Баранчикова

М.А. Мальцева М.А. Мальцева

А.Е. Савельева

Сав