

АКТ

проверки условий поставки и хранения продуктов питания на пищеблоке
МАОУ «Техно-Школа им. В.П.Савиных» г. Пермь

Дата проверки: 15.12.2021 г.

Время проверки: 14.40 до 15.40

Адрес проверки: г. Пермь, п. Новые Ляды, ул. Мира 11

Организатор питания: ООО Орбита

Комиссией в составе:

1. Шабунин А.Н., директор школы
2. Белименко Н.А., медицинский работник школы
3. Белева Е.В., ответственная за организацию питания в МАОУ «Техно-Школа им. В.П.Савиных»
4. Волосников В.А., заведующий хозяйственной частью

Результаты:

№	Проверяемый параметр	Результаты проверки
1	Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим, требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.	Соответствует требованиям.
2	Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря должны иметь высоту от пола не менее 15 см.	Соответствует требованиям.
3	Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться раздельные и специально промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда.	Весь инвентарь и оборудование имеют специальную маркировку. Соответствует требованиям.
4	Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование- контрольными термометрами.	Каждая категория продуктов хранится в соответствующих условиях, помещения оборудованы термометрами, гидрометром.
5	Производственные и другие помещения организаций общественного питания должны содержаться в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.	Содержание всех помещений соответствует требованиям. Продукты хранятся на стеллажах.
6	Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно, инструкциям по их применению.	Используется дезинфицирующее средство "Жавель Син табс". В местах использования размещены инструкции по применению.
7	Для мытья рук во все производственные цеха должны быть установлены	Соответствует требованиям. Для обработки рук используется

	<p>умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец.</p>	<p>мыло, щётки и используются индивидуальные или одноразовые полотенца.</p>
8	<p>Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.</p>	<p>Продукты, которые используются для приготовления блюд, имеют все сопроводительные документы. Маркировка на мясе соответствует декларации.</p>
9	<p>Для сырых продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку, должно быть предусмотрено разное механическое оборудование и инвентарь, который маркируют в соответствии с его назначением.</p>	<p>Соответствует требованиям.</p>
10	<p>Размораживание (дефростацию) и первичную обработку мяса и мяса птицы проводят в соответствии с требованиями санитарных правил для организаций общественного питания.</p>	<p>Все требования обработки соблюдены. Разморозка мяса производится на воздухе.</p>
11	<p>Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более трёх часов при температуре 4+/-2 С. Хранение заправленных салатов не допускается.</p>	<p>Оборудован цех для приготовления салатов. Требования по хранению соблюдаются.</p>
12	<p>Должны соблюдаться сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.</p>	<p>Вся необходимая документация имеется. Сроки годности и условия хранения соблюдаются.</p>
13	<p>Ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала и другие документы в соответствии с настоящими санитарными правилами).</p>	<p>Вся необходимая документация представлена. Ведётся в соответствии с требованиями.</p>
14	<p>Для контроля за качеством поступающей продукцией проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.</p>	<p>В бракеражном журнале фиксируется информация о сроках изготовления и сроках реализации продуктов. Учитывается расход.</p>
15	<p>С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании с использованием термометров (за исключением ртутных). Информация заносится в "Журнал учета температурного</p>	<p>Для хранения используется холодильное оборудование (6 единиц). Всё холодильное оборудование оснащено термометрами для контроля температуры. Ведется журнал учета температурного режима холодильного оборудования.</p>

режима холодильного оборудования”.

Вывод: требования к условиям поставки и хранения продуктов питания на пищеблоке
МАОУ “Техно-Школа” соблюдаются.

Шабунин А.Н. _____

Белименко Н.А. _____

Белева Е.В. _____

Волосников В.А. _____



