

## АКТ ПРОВЕРКИ УСЛОВИЙ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКЦИИ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ №1

27.12.2022 г.

Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в составе:

Председатель комиссии:

Смирнова Н.И.-заместитель директора по АХЧ

Члены комиссии:

Тихенко Е.П. – секретарь учебной части

Сикорская Н.Г. – инженер по охране труда

Ушенина Е.Ю. – заведующая производством

Провели проверку по следующим вопросам:

1. Своевременность доставки поступающей продукции.
2. Наличие соответствующих документов на доставленную продукцию.
3. Условия хранения поступающей продукции.
4. Температура хранения поступающей продукции.
5. Соблюдение санитарных норм при приготовлении и раздаче пищи.

В результате проверки комиссия установила:

1. Продукты для приготовления питания обучающихся 27.12.2022 года доставлены своевременно, все продукты завезены в полном объеме.
2. Просроченные и испорченные продукты отсутствуют.
3. Сертификаты качества и маркировочные ярлыки на все доставленные виды продукции имеются.
4. Сотрудники пищеблока, раздачи горячего питания и буфетов и работники зала работают в полиэтиленовых одноразовых перчатках, в спецодежде.
5. «Журнал здоровья» на пищеблоке заполняется каждый день.
6. Количество поступившей продукции соответствует накладным.
7. Правильное хранение продукции:
  - молоко, сметана, сыр хранятся в холодильной камере «Молочная продукция»;
  - сыр, колбасы хранятся в холодильной камере «Гастрономия»;
  - яйцо хранится в отдельном холодильнике;
  - картофель, морковь, лук, капуста, и другие овощи хранятся в овощной кладовой;
  - мясо в морозильной камере;
  - сыпучие продукты крупы, хлеб хранятся в сухой кладовой.
8. Температура хранения продуктов соответствует температуре, установленной Поставщиком.
9. Влажность воздуха в помещениях, где хранятся продукты контролируется гигрометром.

10. Холодильное оборудование находится в рабочем состоянии.

Организация питания осуществляется по графику. Санитарно-гигиеническая зона для мытья рук соответствует нормам: раковины чистые, жидкое мыло в наличии, сушилки для рук в рабочем состоянии. Состояние поверхностей чистое. Информационный стенд содержит актуальную информацию.

Поверхность подоконников и обеденных столов — чистые.

Рекомендации:

Усилить контроль за генеральной уборкой пищеблока.

Смирнова Н.И. \_\_\_\_\_

Тихенко Е.П. \_\_\_\_\_

Сикорская Н.Г. \_\_\_\_\_

Ушенина Е.Ю. \_\_\_\_\_