

АКТ ПРОВЕРКИ УСЛОВИЙ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКЦИИ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ №1

26.01.2023 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 26.01.2023 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.

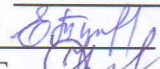
Рекомендации:

Провести инструктажи с МОП по обработкам контактных поверхностей, правилам пользования моющими средствами, правилам разведения дезинфицирующих средств.

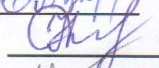
Смирнова Н.И.



Тихенко Е.П.



Сикорская Н.Г.



Ушенина Е.Ю.

