

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
Пермская кадетская школа №1 «Пермский кадетский корпус имени
генералиссимуса А.В.Суворова»

Акт проверки № 1/2

организации школьного питания в столовой МАОУ ПКШ №1
29.03.2024г.

На основании программы производственного контроля организации
школьного питания,

Комиссия в составе:

Председатель: Половникова Н.В. - заместитель директора по АХЧ

Члены комиссии:

- Ивашова З.Т.- заведующая столовой,
- Арисова С.Л.- зам. директора по ВР,
- Санникова Н.М.- мед.работник,
- Зобнина А.И.- соц. педагог,
- Вохменцева Ю.Г. – член УС МАОУ ПКШ №1,
- Таифов Артем, генерал выпуска, учащийся 11 класса

Составили настоящий акт проверки.

Цель проверки: Контроль организации питания по плану программы
производственного контроля – 1 раз в квартал.

Проверено:

№	Позиция контроля	Ответственное лицо	Результат проверки на момент контроля
	Прием и хранение продуктов и продовольственного сырья		
1	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах.	Ивашова З.Т./ Нелюбина Л.А.	Имеются в наличии
2	Наличие документов, подтверждающих поставку молочной продукции от производителя или дилера	Ивашова З.Т./ Нелюбина Л.А.	Имеются в наличии
3	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации.	Ивашова З.Т./ Медицинский работник	Сроки реализации отмечаются в журнале скоропортящихся продуктов и продовольственного сырья соблюдаются
	Оборудование и инвентарь пищеблока		
1	Обеспечение столовой фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой	Ивашова З.Т./ Половникова Н.В.	Необходимо приобрести столовую посуду

	посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место		
2	Обеспечение столовой столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	Ивашова З.Т./ Половникова Н.В.	Необходимо приобрести столовые приборы.

Выводы комиссии:

1. Договора на поставку продуктов имеются, требования к качеству продуктов соблюдаются, сопроводительные документы в наличии;
2. Сроки реализации продуктов соблюдаются;
3. Требуется приобрести стаканы, столовую посуду, столовые приборы в необходимом количестве.

Решение комиссии:

1. результаты проверки огласить на совещании при директоре.

Председатель комиссии: Татьяна Павловна Иванова Т.В.

Члены комиссии:

Иванова С.А.
Сидорова М.И.
Иванова З.Т.
Половникова Н.В.
Талифов А.Р.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
Пермская кадетская школа №1 «Пермский кадетский корпус имени
генералиссимуса А.В.Суворова»

СПРАВКА № 1

По организации школьного питания в столовой МАОУ ПКШ №1
от 22.03.2024 г.

На основании программы производственного контроля организации школьного питания, в течение учебной четверти (с 09.01.2024 по 22.03.2024) ежедневно производились проверки санитарного состояния пищеблока. На основании чего сделаны следующие выводы:

1. Кухня и подсобные помещения содержатся в удовлетворительном состоянии;
2. Обработка технологического оборудования проводится ежедневно, по мере его загрязнения.

Зам директора по АХЧ



Н.В.Половникова

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
Пермская кадетская школа №1 «Пермский кадетский корпус имени
генералиссимуса А.В.Суворова»

СПРАВКА № д/

По организации школьного питания в столовой МАОУ ПКШ №1
от 22.03.2024 г.

На основании программы производственного контроля организации школьного питания, в течение учебной четверти (с 09.01.2024 по 22.03.2024) ежемесячно производились работы по дезинсекции и дератизации пищеблока. На основании чего сделаны следующие выводы:

1. Кухня и подсобные помещения содержатся в удовлетворительном состоянии, следов наличия насекомых и грызунов отсутствуют;
2. Обработка проводилась 16.01.2024, 06.02.2024, 12.03.2024, что подтверждается записями в учетном журнале и актами выполненных работ.

Зам директора по АХЧ



Н.В.Половникова

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
Пермская кадетская школа №1 «Пермский кадетский корпус имени
генералиссимуса А.В.Суворова»

СПРАВКА № 3

По организации школьного питания в столовой МАОУ ПКШ №1
от 22.03.2024 г.

На основании программы производственного контроля организации школьного питания, в течение учебной четверти (с 09.01.2024 по 22.03.2024) ежемесячно производились проверки санитарного состояния пищеблока. На основании чего сделаны следующие выводы:

1. Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте;
2. Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. В наличии 3 комплекта одежды.

Зам директора по АХЧ _____



Н.В.Половникова

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
Пермская кадетская школа №1 «Пермский кадетский корпус имени
генералиссимуса А.В.Суворова»

СПРАВКА № 4

По организации школьного питания в столовой МАОУ ПКШ №1
от 22.03.2024 г.

На основании программы производственного контроля организации школьного питания, в течение учебной четверти (с 09.01.2024 по 22.03.2024) ежедневно производились проверки санитарного состояния пищеблока. На основании чего сделаны следующие выводы:

1. Блюда ежедневного меню соответствуют примерному 10-дневному меню;
2. Обеспечивается регулярное хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2, +6 градусов;
3. В основном и дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании.

Зам директора по АХЧ _____

Н.В.Половникова

Н.В.Половникова

Мед. Работник _____

Н.М.Санникова

Н.М.Санникова

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
Пермская кадетская школа №1 «Пермский кадетский корпус имени
генералиссимуса А.В.Суворова»

СПРАВКА № 5

По организации школьного питания в столовой МАОУ ПКШ №1
от 22.03.2024 г.

На основании программы производственного контроля организации школьного питания, в течение учебной четверти (с 09.01.2024 по 22.03.2024) ежедневно производились проверки санитарного состояния пищеблока. На основании чего сделаны следующие выводы:

1. Питьевой режим обеспечивается в соответствии с требованиями;
2. Документы, сертификаты, подтверждающие качество и безопасность воды из фонтанчиков, имеются.

Зам директора по АХЧ _____



Н.В.Половникова

Акт

По результатам общественного (потребительского) контроля
За организацией питания в МАОУ «ПКШ №1» г. Перми

Дата: 7.05.2024г.

День и неделя по утвержденному цикличному меню Вторник; 7 день

1. Соответствие фактического меню, утвержденному директором МАОУ «ПКШ №1» и согласованному с Роспотребнадзором:
соответствует/ частично соответствует/ в основном не соответствует.
Указать причину несоответствия _____

2. Наличие нормативных документов, определяющих требования безопасности:
Имеются/ частично соответствуют / в основном не соответствуют.
3. Результаты беседы с персоналом пищеблока на предмет знания технологии приготовления кулинарной продукции и санитарных требований:
Удовлетворительное/ неудовлетворительное.
4. Соответствие поставляемого сырья, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции набору помещений пищеблока и имеющемуся в наличии оборудованию пищеблока:
Соответствует/ частично соответствует/ в основном не соответствует
Указать характер несоответствия _____

5. Наличие, информативность и качество оформления информационного стенда об организации питания: имеется/ отсутствует; информация полная, доступная/ не соответствует (устаревшая, своевременно не обновляется)
6. Полнота и достоверность информации о рационе питания (меню) – дать оценку по пяти балльной шкале: 5
7. Питьевой режим в обеденном зале организован:
С использованием бутилированной питьевой воды/ с использованием кипяченой водопроводной воды/ не организован
Наличие в достаточном количестве чистых стаканов
Достаточное количество/ не достаточное/ стаканов нет
Наличие промаркированных под чистую и использованную посуду разносов:
Имеются, промаркированы/ имеются, не промаркированы/ стаканы стоят не на разносах
8. Результаты контроля за сроками доставки продуктов или готовых блюд и условиями их транспортировки:
Соответствует нормативам/ частично соответствует / не соответствует
Указать характер несоответствия: _____

9. Результаты контроля наличия моющих и дезинфицирующих средств:
Имеются/ отсутствуют в достаточном количестве
10. Контроль за эффективностью мероприятий по борьбе с грызунами и вредными насекомыми (проводится только в период, когда пищеблок не функционирует):
Проводимые мероприятия эффективны/ не эффективны
Замечания отсутствуют

11. Контроль санитарного содержания обеденного зала и линии раздачи:
Удовлетворительно/ неудовлетворительно

12. Наличие мыла и исправность электрополотенец (или наличие бумажных полотенец) при умывальниках для детей:

Имеются в достаточном количестве/ отсутствуют

13. Участие в приемном контроле качества готовой кулинарной продукции:

Прием пищи: <u>обед</u>	оценка (1-5)
Наименование блюд	
<u>гороховый суп</u>	<u>5</u>
<u>картофельная котлета</u>	<u>5</u>
<u>тертый сыр с рисом</u>	<u>5</u>
<u>вашиленок пюре</u>	<u>5</u>
<u>каштан из супа</u>	<u>5</u>

14. Контроль за режимом питания (расписанием звонков) и организацией приема пищи
Замечаний нет/замечания:

15. Контроль за соблюдением требований по сбору и вывозу пищевых отходов
Собираются и вывозятся отдельно от твердых бытовых отходов, регулярно/ не регулярно/ отдельно не вывозятся/ прочие замечания

16. Прочие замечания по результатам общественного (потребительского) контроля, замечания по организации претензионной работы, результаты оценки состояния здоровья детей в школе, анализа и оценки пищевых предпочтений учеников, анализа и оценки пищевых предпочтений учеников, результаты опросов детей о качестве питания и услуг по организации питания:

Претензий нет

17. Предложения к администрации школы по итогам проверки:

18. ФИО и подписи членов комиссии общественного контроля питания

Митовская Ольга Владимировна (представитель 4, А и 6, Д классов) СМ

Информация о мероприятиях, проведенных по результатам проверки

Подпись представителя администрации школы:

зам. дир. по ОУОС Мельниковой Е.В.

Дата заполнения: 7.05.2024г

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
Пермская кадетская школа №1 «Пермский кадетский корпус имени
генералиссимуса А.В.Суворова»

Акт проверки № 03/1
организации школьного питания в столовой МАОУ ПКШ №1
22.03.2024 г.

На основании программы производственного контроля организации
школьного питания,

Комиссия в составе:

Председатель: Половникова Н.В. - заместитель директора по АХЧ

Члены комиссии:

- Ивашова З.Т.- заведующая столовой,
- Арисова С.Л.- руководитель ПС
- Санникова Н.М.- мед.работник,
- Зобнина А.И.- соц. Педагог,
- Вохменцева Ю.Г. – член УС МАОУ ПКШ №1,
- Таифов Артем, генерал выпуска, учащийся 11 класса

Составили настоящий акт проверки.

Цель проверки: Контроль организации питания по плану программы
производственного контроля – 1 раз в месяц.

Проверено:

№	Позиция контроля	Ответственное лицо	Результат проверки на момент контроля
Прием и хранение продуктов и продовольственного сырья			
1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	Ивашова З.Т./ Медицинский работник	Журнал ведется и заполняется не своевременно
2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: - маркировка, - накладная с указанием даты выработки, срока реализации, - реквизитов документов, удостоверяющих безопасность качества продуктов: декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации. Хранение этих документов (до полной реализации продукта)	Ивашова З.Т./ Медицинский работник	Документы по запросу предоставлены: - удостоверение качества на хлеб (ежедневно) - удостоверение качества безопасности на молочную продукцию, -ветеринарное свидетельство на говядину, - ветеринарное свидетельство и удостоверение качества на курицу и яйцо
3	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	Ивашова З.Т./ Медицинский работник	Условия хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных

			документов соблюдаются, на продуктах даты маркировки имеются не езде, температурный режим соблюдается
4	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний гигрометра и термометров записям в журнале. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Ежедневное ведение журнала учета температуры и влажности в складских помещениях. Соответствие показаний гигрометров и термометров записям в журнале.	<i>Ивашова З.Т.</i>	Термометр и гигрометр имеются, находятся в исправном состоянии. Журнал контроля температурного режима холодильного оборудования ведется. Показание термометра соответствует записям в журнале
5	Условия хранения 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	<i>Ивашова З.Т.</i>	Сыпучие продукты хранятся на стеллажах на расстоянии 15 см от пола; к стене вплотную. Маркировочные ярлыки в наличии; товарное соседство соблюдается
6	Наличие продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями: Полуфабрикаты высокой степени готовности; мясо бескостное; овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы Оборудование и инвентарь пищеблока	<i>Медицинский работник</i>	Работают на сырье. Имеется цех первичной и вторичной обработки овощей, мясной цех. Поточность соблюдается.
1	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	<i>Ивашова З.Т./ медицинский работник</i>	Оборудование и инвентарь используется в соответствии с маркировкой Инвентарь в удовлетворительном состоянии.
	Оборудование моечных		
2	Наличие инструкций по применению моющих средств, применяемых в данное время	<i>Ивашова З.Т./ Половникова Н.В.</i>	Инструкции по использованию на рабочих местах имеются, сертификаты на моющие средства имеются
3	Соответствие условий сушки, хранения мочалок, щеток для мытья посуды, ветоши после обработки в промаркированной таре		Условия соответствуют, замена ветоши, мочалок, щеток не требуется
4	Соответствие условий сбора пищевых отходов в промаркированные емкости с		соответствуют

	крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3		
Санитарное состояние пищеблока			
1	Соблюдение графика проведения генеральных уборок	Ивашова З.Т./ Половникова Н.В.	График проведения генеральных уборок имеется, уборки проводятся удовлетворительно
2	Проверка состояния и условий уборочного инвентаря	Ивашова З.Т./ Половникова Н.В.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте
Рацион питания			
1	Контроль осуществления правильности закладки продуктов	Бракеражная комиссия	Выдача продуктов осуществлялась 22.03.24 утром в соответствии с расходом на 22.03.24г. Журнал закладок продуктов не ведется

Выводы комиссии:

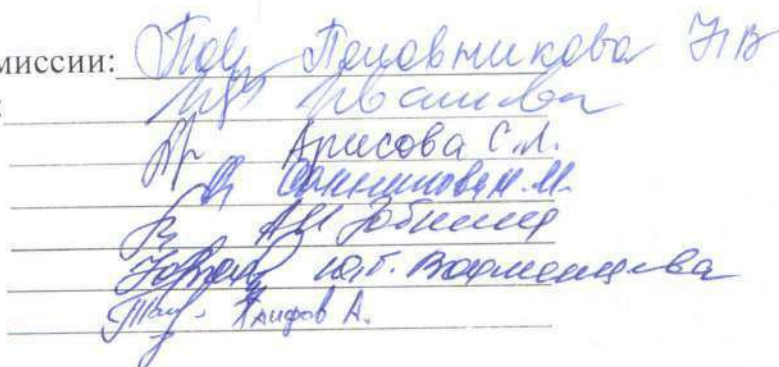
1. В помещении кухни срочно провести ремонт потолка;
2. Поставить на контроль зав. столовой за более тщательной уборкой пищеблока и цехов.
3. Соблюдать правила хранения сыпучих продуктов в складе.
4. Провести ремонт привода электромясорубки.

Решение комиссии:

1. результаты проверки рассмотреть на совещании при директоре, отметить сроки исполнения и ответственных для устранения.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:



 Ивашова З.Т.

 Половникова Н.В.

 Крисова С.А.

 Смирнова Н.И.

 Дубинина

 Жарова И.В.

 Халифов А.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
Пермская кадетская школа №1 «Пермский кадетский корпус имени
генералиссимуса А.В.Суворова»

Акт проверки № 04/1

организации школьного питания в столовой МАОУ ПКШ №1
27.04.2024 г.

На основании программы производственного контроля организации
школьного питания,

Комиссия в составе:

Председатель: Половникова Н.В. - заместитель директора по АХЧ

Члены комиссии:

- Ивашова З.Т.- заведующая столовой,
- Арисова С.Л.- руководитель ПС
- Санникова Н.М.- мед.работник,
- Зобнина А.И.- соц. Педагог,
- Вохменцева Ю.Г. – член УС МАОУ ПКШ №1,
- Таифов Артем, генерал выпуска, учащийся 11 класса

Составили настоящий акт проверки.

Цель проверки: Контроль организации питания по плану программы
производственного контроля – 1 раз в месяц.

Проверено:

№	Позиция контроля	Ответственное лицо	Результат проверки на момент контроля
	Прием и хранение продуктов и продовольственного сырья		
1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	Ивашова З.Т./ Медицинский работник	Журнал ведется и заполняется не своевременно
2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: - маркировка, - накладная с указанием даты выработки, срока реализации, - реквизитов документов, удостоверяющих безопасность качества продуктов: декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации. Хранение этих документов (до полной реализации продукта)	Ивашова З.Т./ Медицинский работник	Документы по запросу предоставлены: - удостоверение качества на хлеб (ежедневно) - удостоверение качества безопасности на молочную продукцию, -ветеринарное свидетельство на говядину, - ветеринарное свидетельство и удостоверение качества на куру и яйцо
3	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	Ивашова З.Т./ Медицинский работник	Условия хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных

			документов соблюдаются, на продуктах даты маркировки имеются не везде, температурный режим соблюдается
4	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний гигрометра и термометров записям в журнале. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Ежедневное ведение журнала учета температуры и влажности в складских помещениях. Соответствие показаний гигрометров и термометров записям в журнале.	<i>Ивашова З.Т.</i>	Термометр и гигрометр имеются, находятся в исправном состоянии. Журнал контроля температурного режима холодильного оборудования ведется. Показание термометра соответствует записям в журнале
5	Условия хранения 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	<i>Ивашова З.Т.</i>	Сыпучие продукты хранятся на стеллажах на расстоянии 15 см от пола; Маркировочные ярлыки в наличии; товарное соседство соблюдается
6	Наличие продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями: Полуфабрикаты высокой степени готовности; мясо бескостное; овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы	<i>Медицинский работник</i>	Работают на сырье. Имеется цех первичной и вторичной обработки овощей, мясной цех. Поточность соблюдается.
	Оборудование и инвентарь пищеблока		
1	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	<i>Ивашова З.Т./ медицинский работник</i>	Оборудование и инвентарь используется в соответствии с маркировкой Инвентарь в удовлетворительном состоянии.
	Оборудование моечных		
2	Наличие инструкций по применению моющих средств, применяемых в данное время	<i>Ивашова З.Т./ Половникова Н.В.</i>	Инструкции по использованию на рабочих местах имеются, сертификаты на моющие средства имеются
3	Соответствие условий сушки, хранения мочалок, щеток для мытья посуды, ветоши после обработки в промаркированной таре		Условия соответствуют, замена ветоши, мочалок, щеток не требуется
4	Соответствие условий собирания пищевых отходов в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3		соответствуют

	Санитарное состояние пищеблока		
1	Соблюдение графика проведения генеральных уборок	Ивашова З.Т./ Половникова Н.В.	График проведения генеральных уборок имеется, уборки проводятся удовлетворительно
2	Проверка состояния и условий уборочного инвентаря	Ивашова З.Т./ Половникова Н.В.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте
	Рацион питания		
1	Контроль осуществления правильности закладки продуктов	Бракеражная комиссия	Выдача продуктов осуществлялась 27.04.24 утром в соответствии с расходом на 27.04.24. Журнал закладок продуктов не ведется

Выводы комиссии:

1. В помещении мясного цеха провести ремонт потолка ;
2. Поставить на контроль зав. столовой за более тщательной уборкой пищеблока и цехов.
3. Провести ремонт холодильного шкафа в мясном цехе .

Решение комиссии:

1. результаты проверки рассмотреть на совещании при директоре, отметить сроки исполнения и ответственных для устранения.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

О.И. Иванова
 И.В. Ивашова
 С.А. Анисова
 С.И. Сидорова
 А.В. Яковлев
 И.Т. Волынецова
 А.И. Шафров

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
Пермская кадетская школа №1 «Пермский кадетский корпус имени
генералиссимуса А.В.Суворова»

Акт проверки № 02/1

организации школьного питания в столовой МАОУ ПКШ №1
29.02.2024 г.

На основании программы производственного контроля организации
школьного питания,

Комиссия в составе:

Председатель: Половникова Н.В. - заместитель директора по АХЧ

Члены комиссии:

- Ивашова З.Т. - заведующая столовой,
- Арисова С.Л. - зам. директора по ВР,
- Санникова Н.М. - мед. работник,
- Зобнина А.И. - соц. Педагог,
- Вохменцева Ю.Г. – член УС МАОУ ПКШ №1,
- Таифов Артем, генерал выпуска, учащийся 11 класса

Составили настоящий акт проверки.

Цель проверки: Контроль организации питания по плану программы
производственного контроля – 1 раз в месяц.

Проверено:

№	Позиция контроля	Ответственное лицо	Результат проверки на момент контроля
	<i>Прием и хранение продуктов и продовольственного сырья</i>		
1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	<i>Ивашова З.Т. Медицинский работник</i>	Журнал ведется и заполняется своевременно
2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: - маркировка, - накладная с указанием даты выработки, срока реализации, - реквизитов документов, удостоверяющих безопасность качества продуктов: декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации. Хранение этих документов (до полной реализации продукта)	<i>Ивашова З.Т. Медицинский работник</i>	Документы по запросу предоставлены: - удостоверение качества на хлеб (ежедневно) - удостоверение качества безопасности на молочную продукцию, - ветеринарное свидетельство на говядину, - ветеринарное свидетельство и удостоверение качества на курицу и яйцо
3	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	<i>Ивашова З.Т. Медицинский работник</i>	Условия хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных

			документов частично соблюдаются, на продуктах даты маркировки имеются не везде, температурный режим соблюдается
4	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний гигрометра и термометров записям в журнале. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Ежедневное ведение журнала учета температуры и влажности в складских помещениях. Соответствие показаний гигрометров и термометров записям в журнале.	Ивашова З.Т.	Термометр и гигрометр имеются, находятся в исправном состоянии. Журнал контроля температурного режима холодильного оборудования ведется. Показание термометра соответствует записям в журнале
5	Условия хранения 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	Ивашова З.Т.	Сыпучие продукты хранятся на стеллажах на расстоянии 15 см от пола; к стене не вплотную, на расстоянии. Маркировочные ярлыки в наличии; товарное соседство не соблюдается
6	Наличие продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями: Полуфабрикаты высокой степени готовности: мясо бескостное; овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы	Медицинский работник	Работают на сырье. Имеется цех первичной и вторичной обработки овощей, мясной цех. Поточность соблюдается.
Оборудование и инвентарь пищеблока			
1	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	Ивашова З.Т. медицинский работник	Оборудование и инвентарь используется в соответствии с маркировкой Инвентарь в неудовлетворительном состоянии.
Оборудование моечных			
2	Наличие инструкций по применению моющих средств, применяемых в данное время	Ивашова З.Т. Половникова Н.В.	Инструкции по использованию на рабочих местах имеются, сертификаты на моющие средства имеются
3	Соответствие условий сушки, хранения мочалок, щеток для мытья посуды, ветоши после обработки в промаркированной таре		Условия соответствуют, замена ветоши, мочалок, щеток не требуется
4	Соответствие условий собирания пищевых отходов в промаркированные емкости с		соответствуют

	крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3		
	Санитарное состояние пищеблока		
1	Соблюдение графика проведения генеральных уборок	Иванова З.Т. Половникова Н.В.	График проведения генеральных уборок имеется, уборки проводятся не тщательно
2	Проверка состояния и условий уборочного инвентаря	Иванова З.Т. Половникова Н.В.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте
	Рацион питания		
1	Контроль осуществления правильности закладки продуктов	Бракеражная комиссия	Выдача продуктов осуществлялась 29.02.2024 утром в соответствии с расходом на 29.02.2024г. Журнал закладок продуктов не ведется

Выводы комиссии:

1. Вести строгий контроль за соблюдением товарного соседства.
2. Зав. столовой поставить на контроль за тщательной уборкой пищеблока.
3. Поставить вопрос о приобретении инвентаря (замена МОПа на швабрах).

Решение комиссии:

1. результаты проверки рассмотреть на совещании при директоре, отметить сроки исполнения и ответственных для устранения.

Председатель комиссии: _____

Члены комиссии: _____

Иванова З.Т.
Половникова Н.В.
Анисова С.И.
Сидорова И.И.
Иванова З.Т.
Половникова Н.В.
Тайфоб А.