

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

Акт проверки № _____

организации школьного питания в столовой МАОУ ПКШ №1

23.03.2021 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,
- Хлебникова Э.С. – член УС МАОУ ПКШ №1,
- Утробин Иван, генерал выпуска, учащийся 11А 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, ежедневно
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 куру 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 некоторых продуктах нет даты маркировки, 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, <u>на момент контроля</u> 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 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 достаточном количестве.
	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		<u>Соответствуют</u>
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	Ивашова З.Т./ Половникова Н.В.	График проведения генеральных уборок имеется, на потолке в варочном цехе требуется ремонт потолка, в овощном цехе устранить следы плесени на откосах окна
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 22.03.2021 вечером в соответствии с расходом на 22.03.2021г. Журнал закладок продуктов не ведется

Выводы комиссии:

1. Устранить на потолке в варочном цехе недостатки на потолке, в овощном цехе устранить следы плесени на откосах окна;
2. Не в полном объеме выполняется маркировка продуктов;
3. Провести тщательную генеральную уборку, в связи с выходом учащихся на каникулы.

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.
 Савиных И.В.
 Анушова С.И.
 Лебедикова Э.С.
 Угрюмов И.А.