

Акт

контроля пищеблока МАОУ «СОШ №13»

с целью профилактики инфекционных заболеваний и пищевых отравлений, порядка межведомственного взаимодействия при выявлении нарушений санитарно-гигиенических требований к организации питания в образовательных организациях

Дата 15 января 2021 время 12 45

Состав группы по контролю:

<u>Мещерякова ЗА.</u>	<u>директор МАОУ «СОШ №13»</u>	<u>[Подпись]</u>
Фамилия Имя Отчество	Должность	Подпись
<u>Тараканова СВ</u>	<u>зам. дир. по АХР</u>	<u>[Подпись]</u>
Фамилия Имя Отчество	Должность	Подпись
<u>Бухина ЕЕ.</u>	<u>педагог-библиотекарь</u>	<u>[Подпись]</u>
Фамилия Имя Отчество	Должность	Подпись
<u>Аликаева В.А.</u>	<u>члн Совета родителей</u>	<u>[Подпись]</u>
Фамилия Имя Отчество	Должность	Подпись
Фамилия Имя Отчество	Должность	Подпись
Фамилия Имя Отчество	Должность	Подпись

№ п/п	Действия	Результат проверки	Сообщение о выявленном нарушении
Транспортировка и приемка пищевой продукции			
1	Чистота транспортного средства	<u>удовлетворительно</u>	
2	Контроль за дезинфекцией транспортного средства (по наличию документов с отметкой о дате последней обработки)	<u>ведется, справка запрошена</u>	
3	Контроль за правильностью транспортировки пищевой продукции	<u>правила соблюдаются, виз - принимаются</u>	
4	Контроль лиц, сопровождающих продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку	<u>грузчик от ИП Король ЕАН - книжка имеется</u>	
5	Контроль соблюдения требования к продукции	<u>соотв. срокам годности</u>	
6	Контроль условий хранения продовольственного сырья и пищевой продукции	<u>соотв. нормам</u>	
7	Обеспечение последовательности, точности, расположения производственных помещений	<u>соотв.</u>	

Технологический процесс и готовая кулинарная продукция			
8	Контроль за выполнением технологии приготовления кулинарных изделий и блюд	ведется журналом 'готовая продукция'	
9	Контроль за соблюдением условий и сроков хранения готовой пищи и ее раздачей	от момента приготовления до момента потребления не более 2 часов	
10	Контроль за проведением бракеража готовой пищи	мед. персонал ведет учет в журнале	
11	Контроль за отбором и условиями хранения суточных проб готовой пищи	хранится в холодильнике в титнике 48г.	
12	Содержание производственных помещений, оборудования и инвентаря	уров.	
Соблюдение работниками правил личной гигиены, медосмотры, гигиеническое обучение и аттестация, вакцинация			
13	Наличие у кухонных работников СИЗ	имеются, применяются кухонными работниками по назначению	
Проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации			
19	Наличие уборочного инвентаря по группам помещений	имеется маркированный инвентарь	
20	Выделение персонала для уборки помещений	назначены лица, которые убираются согласно графику уборки обеденного зала	
21	Контроль за качеством дезинфекции помещений пищеблока, оборудования, посуды и инвентаря	обрабатывают после каждого кормления. Запись о растворе гипохлорита ведется в журнале	
Контроль за организацией питьевого режима			
24	Контроль за организацией питьевого режима	питьевой пункт имеется, в исправном состоянии, обрабатывается согласно графику.	