

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 12 февраля 2021 время 10³⁰

Состав группы по контролю:

<u>Масерякова З.А.</u> Фамилия Имя Отчество	<u>директор МАОУ «СОШ №13»</u> Должность	<u>[подпись]</u> Подпись
<u>Мараханова СВ</u> Фамилия Имя Отчество	<u>зам. дир. по АХР</u> Должность	<u>[подпись]</u> Подпись
<u>Бужина Е.Е.</u> Фамилия Имя Отчество	<u>педагог-библиотекарь</u> Должность	<u>[подпись]</u> Подпись
<u>Амисова В.А.</u> Фамилия Имя Отчество	<u>зам. Совета родителей</u> Должность	<u>[подпись]</u> 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</u>	
3	Контроль за правильностью транспортировки пищевой продукции	<u>правила соблюдаются, виз-имеются, пришедшего</u>	
4	Контроль лиц, сопровождающих продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку	<u>группа И.П. Король сан-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, поточности расположение производственных помещений	<u>соотв.</u>	

Технологический процесс и готовая кулинарная продукция			
8	Контроль за выполнением технологии приготовления кулинарных изделий и блюд	ведется журнал готовой продукции.	
9	Контроль за соблюдением условий и сроков хранения готовой пищи и ее раздачей	после приготовления пища попадает на раздачу и маркируется этикет.	
10	Контроль за проведением бракеража готовой пищи	мис. персонал ведет учет в журнале	
11	Контроль за отбором и условиями хранения суточных проб готовой пищи	хранится в холодильнике в течение 48ч	
12	Содержание производственных помещений, оборудования и инвентаря	удовл.	
Соблюдение работниками правил личной гигиены, медосмотры, гигиеническое обучение и аттестация, вакцинация			
13	Наличие у кухонных работников СИЗ	имеется, применяются кухонными работниками по назначению	
Проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации			
19	Наличие уборочного инвентаря по группам помещений	имеется, промаркированный инвентарь	
20	Выделение персонала для уборки помещений	присвоены группы помещений уборка согласно графика уборки ежедневной	
21	Контроль за качеством дезинфекции помещений пищеблока, оборудования, посуды и инвентаря	обрабатываются после каждого кормления. Также о расходе дез-средств ведется журнал	
Контроль за организацией питьевого режима			
24	Контроль за организацией питьевого режима	питьевой режимик имеется, в исправном состоянии.	