

АКТ

о проверке пищеблока МАОУ Школа дизайна «Точка» согласно программе производственного контроля на 2020-2021 гг.

29.10.2020 г.

Настоящий акт составлен комиссией производственного контроля в составе:

Ответственный за организацию питания – Пименова Э.В.

Зам.директора по АХЧ – Светлакова И.С.

Медработник – Палехова Е.А.

Учитель – Борцова В.В.

Представитель ООО КП «Вкус и Качество» - Носков М.А.

При проверке следующих пунктов программы производственного контроля было установлено:

1. Личные медицинские книжки работников пищеблока в наличии. Медосмотр своевременный. Гигиеническая подготовка работников пищеблока в наличии.
2. В холодильнике хранятся продукты в закрытой таре с маркировкой. Сопроводительные документы на продукты в наличии, хранятся до полной реализации. Срок реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья соблюдается.
3. Суточные пробы хранятся на отдельных полках, в полном объеме.
4. Блюда меню соответствуют примерному 12-дневному меню. Технологические карты имеются. В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещённые в детском питании.
5. Столовая и пищеблок чистые. Инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время имеются.
6. Рабочая одежда сотрудников пищеблока чистая. Средства индивидуальной защиты используются. Запас масок и перчаток имеется.

Комиссией были выявлены недостатки:

-2 сушилки для рук неисправны;

Комиссия решила:

-устранить выявленные недостатки до 10.11.2020;






Зам.директора по АХЧ

Ответственный за организацию питания

Медработник

Учитель

Представитель ООО «Вкус и Качество»

 Светлакова И.С.
 Пименова Э.В.
 Палехова Е.А.
 Борцова В.В.
 Носков М.А.