

Акт производственного контроля за качеством продуктов питания и услуги по организации питания обучающихся МАОУ «Ергачинская СОШ»

1 четверть 2025-2026 учебного года

05.09.2025 г.

Комиссия в составе: Кадочниковой М.В., ответственного за организацию питания в школе, Черепахиной Н.А. зам директора по УР, зав. столовой Галишановой Р. Т. и ответственного за организацию питания Валова Е.А. провела проверку производственного контроля за качеством продуктов питания и услуги по организации питания обучающихся МАОУ «Ергачинская СОШ»

В ходе проверки было проверено:

1. Квалификация работников пищеблока соответствует.
2. У работников пищеблока имеются медицинские книжки с отметкой о прохождении медосмотра в соответствии с требованиями.
3. Работниками соблюдаются санитарно-гигиенические требования:
 - при входе имеются антибактериальные средства;
 - соблюдается масочный режим, перчатки;
 - ведется журнал визуального осмотра работников (температурный режим).
4. Ведется журнал учета проведения уборки (4 раза в день)
5. Имеются документы на поступающие продукты питания и хранятся до полной реализации продуктов.
6. Ведется журнал учета времени работы бактерицидной установки.
7. Соблюдаются условия хранения скоропортящихся продуктов, ведется журнал.
8. Ведется журнал температурного режима в холодильных и морозильных камерах. Температура соответствует норме.
9. Ведется бракеражный журнал всех продуктов.
10. Ведется журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
11. Имеются документы на поступающие продукты питания в соответствии с требованиями.
12. В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании.
13. Обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течение всего учебного дня.
14. Обеспечивается хранение суточных проб в соответствии с требованиями.
15. Ведется «Ведомость контроля за рационом питания».
16. Витаминизация проводится 3 раза в неделю.
17. Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время.
18. Столовая в полной мере обеспечена фаянсовой и стеклянной посудой без сколов.

Выводы по результатам проверки: пункты программы производственного контроля выполняются в полном объеме. Замечаний не выявлено. Установили, что на все скоропортящиеся продукты имеются сертификаты качества. Продукты хранятся в холодильниках, при нужной температуре, сроки реализации выполняются. Крупы, сахар, мука и остальная бакалея хранится в специальном помещении на стеллажах и подтоварниках согласно требований СанПиНа. Питьевой режим организован бутилированной водой.

Члены комиссии

		
		
		