

АКТ

ПРОВЕРКИ ОРГАНИЗАЦИИ И КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ В ГБОУ ШКОЛА № 480 ДОШКОЛЬНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ ПО АДРЕСУ: УЛ. ТАЛАЛИХИНА, Д. 7

Москва

«11» февраля 2016 года

Состав комиссии по контролю над организацией и качеством питания воспитанников:

Председатель комиссии:

Гуревич Е.А. – ответственный по питанию

Члены комиссии:

Спирякова Е.Б. – завхоз

Чернышова Е.Н. – старший воспитатель

Представитель родительской общественности:

Ковтун Е.В.

Цель проверки:

Контроль над организацией и качеством питания. Проводится в соответствии с планом работы комиссии. По плану комиссии проверка санитарного состояния пищеблока.

При проверке руководствоваться:

- Санитарными правилами СанПин 2.4.1.3049-13

В ходе проверки выявлено:

Входной контроль:

1. Состояние машины (наличие тары, санитарное состояние, термоконтейнеры, мед. книжка водителя) – **удовлетворительно**
2. Наличие маркировочных ярлыков
3. Наличие промышленных ярлыков на кисломолочную продукцию, молоко – **удовлетворительно**
4. Соблюдение правил товарного соседства - **удовлетворительно**
5. Заполнения журнала «Бракераж сырой продукции» - **удовлетворительно**

Санитарное состояние пищеблока:

1. Горячий цех (готовой продукции) – **удовлетворительно**
2. Холодный цех (мясной) - **удовлетворительно**
3. Овощной цех - **удовлетворительно**
4. Котломоечная - **удовлетворительно**
5. Холодильное оборудование (чистота, температура – наличие «Журнала температурного режима» и градусников) - **удовлетворительно**
6. Тепловое оборудование (исправность, чистота) - **удовлетворительно**
7. Вытяжки - **удовлетворительно**
8. Медкнижки работников пищеблока (со своевременным прохождением специалистов, прививок, анализов) – **в наличии**
9. Раздевалка работников - **удовлетворительно**
10. Туалетная комната работников - **удовлетворительно**

12. Наличие обуви с задником и носки – **в наличии**
13. Отсутствие украшений, длинных ногтей - **удовлетворительно**
14. Наличие одноразовых перчаток – **в наличии**
15. Соблюдение правильности использования инвентаря в соответствии с маркировкой - **удовлетворительно**
16. Наличие маркировок: ножи, разделочные доски, оборудование, столы, емкости - **удовлетворительно**
17. Уборочный инвентарь – **удовлетворительно**
18. Наличие достаточного количества чистящих, моющих и дезинфицирующих средств – **удовлетворительно**
19. Наличие весового оборудования – **в наличии**

Режим работы пищеблока:

С 7.00 до 19.00

График обслуживания:

С 8.00 до 18.30

Количество сотрудников пищеблока:

Заведующий производством – 1

Повар – 2

Обслуживающий персонал – 1

Журнал здоровья сотрудников пищеблока – **в наличии**

Выводы комиссии:

Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.

Соблюдаются санитарные нормы.

Подписи членов комиссии:

Представитель родительской общественности



Е.А. Гуревич
Е.Б. Спирякова
Е.Н. Чернышова
Е.В. Ковтун