

**Акт контроля
«Соблюдение правил хранения и реализации
скоропортящихся продуктов питания»**

« 23 » 10 2018 года

Цель проверки: выборочная проверка условий хранения и сроков реализации скоропортящихся продуктов.

Ф.И.О. осуществляющего контроль Тарулов С.С., Черасимов А.В., Виноградов

Должность осуществляющего контроль Вспомогательный РОО

У кого МФБУ, Горняцкая соли

№	Наименование	Единица измерения	Дата поступления	Дата реализации	Срок хранения
1	Мясо свиное	кг	16.10	24.10	10 дней
2	Колбаса	кг	15.10	25.10	10 дней
3	Сосиски	пакет	15.10	до 26.10	3 мес
4	Масло сливочное	кг	20.09	в упаковке	3 мес
5					
6					
7					
8					

ВЫВОДЫ:

За магазин по соблюдению правил хранения и реализации скоропортящихся продуктов нет.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Подпись проверяющего

С.С. Тарулов

Ознакомлен

А.В. Черасимов
23.10.2018
Ф.И.О. подпись

АКТ

по итогам проверки качества питания обучающихся МОБУ «Горняцкая СОШ»

Дата проверки 23 октября 2018 года

Комиссия в составе Назимова Е.Е., руководитель РОО, Герасимова Л.В., главный специалист РОО, Виноградова Е.Н., директор школы

В присутствии

повара Максимовой Ларсы Александровны
осуществила проверку качества питания обучающихся МОБУ «Горняцкая СОШ»

Время посещения 12:40

Завтрак, обед, (нужное подчеркнуть)

Количество питающихся:

Контингент	По меню	Фактическое количество детей
<u>1-4кл</u>	<u>1 суп гороховый с картофелем, 1 салат из капусты, 1 каша овсяная с сахаром и маслом</u>	<u>59</u>

Питание:

- соответствие фактического выхода готового блюда выходу по меню соответствует
- температура подачи блюд соответствует
- культура питания детей соответствует
- санитарное состояние столовой соответствует
- наличие некондиционной посуды нет, соответствует
- количество пищевых отходов после принятия пищи минимальное кол-во

Санитарное состояние раздачи:

- наличие контрольного блюда имеется
- наличие и достоверность меню соответствует
- контроль за выходом готовых блюд осуществляет Верзилина Т.И.
- наличие весов на раздаче и их использование имеются
- санитарное состояние рабочей одежды повара на раздаче соответствует

Санитарное состояние горячего цеха:

- работа оборудования все оборудование в рабочем состоянии

- работа вентиляции в рабочем состоянии
- маркировка инвентаря, оборудования, посуды промаркировано
- санитарное состояние рабочего места для «ГП» соответствует
- санитарное состояние рабочего места для «СП» соответствует
- санитарное состояние рабочего места нарезки хлеба соответствует
- контроль за качеством продукции осуществляет Максимов И. А.

Санитарное состояние кладовых и качество продуктов питания.

Условия хранения продуктов питания:

- соблюдение принципа товарного соседства соблюдается
- качество продуктов питания соответствует
- соблюдение сроков годности продуктов соответствует

Санитарное состояние моечной кухонной посуды

- наличие разрешенных моющих средств имеется
- соблюдение личной гигиены работников соблюдается
- наличие украшений на одежде, порезов на руках, использование перчаток соответствует

Технология приготовления блюд

- Контрольное взвешивание первого блюда соответствует суп. тарак.
- Фактический вес 250
- Норма по меню 250
- Отклонения 0
- Качество блюда соответствует
- Контрольное взвешивание второго блюда гуляш с рисом
- Фактический вес 50/15/100
- Норма по меню 50/15/100
- Отклонения 0
- Качество блюда соответствует
- Контрольное взвешивание третьего блюда чай с сахаром
- Фактический вес 200

Норма по меню 200

Отклонения 0

Качество блюда соответствует

-соблюдение первичной обработки продуктов соблюдается

--соблюдение тепловой обработки продуктов соблюдается

Наличие суточных проб и условия их хранения имеются

Ведение документации

Меню в столовой имеется

Меню-требование имеется

Выполнение десятидневного меню выполняется

Бракеражный журнал готовой продукции имеется, соответствует

Бракеражный журнал сырой продукции имеется, соответствует

Ведение накопительной ведомости имеется

Наличие сертификатов имеются

Наличие журнала здоровья имеется

Наличие рецептурной книги имеется

Наличие технологических карт приготовления блюд имеются

Выводы и предложения:


1. В бракеражном журнале готовой продукции присутствуют подписи всех членов комиссии.

Подписи:


Руководитель 200

гл. специалист 200

Директор школы

 В. Е. Назимова

 А. В. Жарашева

 В. Н. Венедиктов