



Утверждаю
И. о. директора MAOU «Средняя
общеобразовательная школа
№ 60» г. Перми

Н.В. Лопатина
Н.В. Лопатина
«15» марта 2021 г

АКТ
о результатах внеплановой проверки условий поставки и хранения продуктов
питания на пищеблоке MAOU «СОШ № 60» г. Перми
от 15 марта 2021 года

Комиссия в составе:
Председатель комиссии: Любаева Л.Л.
Члены комиссии: Мусина И.В.
Талантова И.Н.
Паластрова И.В.

В связи с поступившей жалобой в Министерство образования г. Перми от родителя (законного представителя) ученика 7г класса по организации питания в MAOU «СОШ № 60» г. Перми и на основании приказа директора школы № 059-08/72-01-10/4-49 от 15.03.2021 г. комиссией была проведена внеплановая проверка условий поставки и хранения продуктов питания на пищеблоке MAOU «СОШ № 60» г. Перми.

Комиссия установила, что:

1. Сыпучие продукты хранятся в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки. В складских помещениях имеется термометр. Показания термометров соответствуют записям в журнале. На момент проверки на складе сыпучих продуктов температура была +14°C, что соответствует требованиям.
2. Овощи, фрукты хранятся в отдельном помещении в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки. В складских помещениях имеется термометр. Показания термометров соответствуют записям в журнале. На момент проверки на овощном складе температура была +17°C, что соответствует требованиям.
3. Ежедневно ведётся журнал контроля температурного режима холодильного оборудования.
4. Ежедневно ведётся бракеражный журнал пищевых продуктов и продовольственного сырья.
5. Имеется наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты

питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов. Хранятся сопроводительные документы до полной реализации продуктов.

6. Имеется наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов.

7. Соблюдаются сроки реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Имеется наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации.

8. Технологическое и холодильное оборудование в рабочем состоянии.

9. Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течении 48 часов при температуре +2 - +6 градусов

10. Обеспечивается питьевой режим в соответствии с установленными требованиями.

11. Кухонной и столовой посудой школьная столовая обеспечена.

12. Дезинфицирующий режим соблюдается.

13. Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте.

14. Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке.

15. В зале приёма пищи чисто.

Председатель комиссии



Л.Л.Любаева

Члены комиссии



Мусина И.В.



Талантова И.Н.



Паластрова И.В.