

Акт

проверки условий поставки и хранения пищевых продуктов на пищеблоке

от 07.04.2022

	<i>Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья</i>	
1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	+
2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов	в наличии
3	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов.	в наличии
4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов: наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	+
5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	соблюдается
6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале.	ведется
7	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки	+
8	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно - планировочными решениями: - полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д.), -мясо бескостное фасованное весом до 3 кг, (905кг) -овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы. - кура (охлажденная)	+
9	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра	+

Директор школы

Капу

Т.Ф. Кадочникова

Ответственный за организацию питания

Мишова

О.Г. Шилова

Члены комиссии:

мед. работники

Турф

Турманова Е.В.