

проверки условий поставки и хранения пищевых продуктов на пищеблоке

от 19.03.2021

<i>Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья</i>		
1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	<i>ведется</i>
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	<i>имеется</i>
3	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов.	<i>имеются</i>
4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов: наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	<i>соблюдается</i>
5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	<i>соблюдается</i>
6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале.	<i>ведется</i>
7	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки	<i>соблюдается</i>
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, -овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы. - кура (охлажденная)	<i>соблюдается</i>
9	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра	

Директор школы

Каф

Т.Ф. Кадочникова

Ответственный за организацию питания

Шилова

О.Г. Шилова

Члены комиссии: