

Департамент образования  
администрации г. Перми

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №7 с углубленным изучением английского языка»  
г. Перми

Акт  
Проведения производственного контроля организации питания  
19.12.2017г.

Комиссией по контролю за питанием от 04 сентября 2017года:

Председатель: Бабушкина И.В.

Члены комиссии: Бабенышев О.М., Волкова Л.Г., Мудрая Т.З. Метелева Т.В.

Проведена проверка санитарного состояния столовой МАОУ «СОШ №7» г. Перми на основании программы ежемесячного производственного контроля организации питания.

**Проверено:**

1. Санитарное состояние служебных помещений школьной столовой.
2. Соблюдение сроков реализации и условий хранения скоропортящихся продуктов.
3. Ведение бракеражного журнала продуктов, условия хранения проб в холодильнике.
4. Проверка маркировки инвентаря
5. Проверка веса порций выхода готовых блюд.


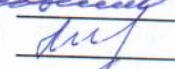



**В ходе проверки установлено:**

1. В подсобном помещении на стеллажах стоят старые алюминиевые кастрюли для приготовления пищи, плохо отчищенные. В моечном отделении чисто.
2. Пробы хранятся в холодильнике закрыты крышками, согласно инструкции.
3. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов.
4. В холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками. Тара для сыпучих продуктов, находящихся в складском помещении также закрыты крышками.
5. Вся тара поставлена на поддоны.
6. Бракеражный журнал поступления и расходования продуктов заполняется своевременно. Температурный журнал по учету холодильников в норме. Разделочные доски и другой инвентарь промаркированы.
7. Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню. Произведены взвешивания готовых порций: куриные котлеты припущенные, -80гр. Норма-80гр. Гречневая каша-168гр. Выход: норма-150гр. Салат из свежей капусты с огурцом. Компот из свеж заморозенной клубники. Хлеб-25г.

Заведующей столовой Е.В. Омаровой предложено больше внимания уделять санитарному состоянию служебных помещений и чистоте кастрюль, в которых готовится еда. Также предложено заменить старые кастрюли - на новые, из нержавеющей стали

Председатель комиссии

Члены комиссии

  
Бабушкина И.В.  
  
Бабенышев О.М.  
  
Мудрая Т.З.  
  
Волкова Л.Г.  
  
Метелева Т.В.