

АКТ

о проведении производственного контроля организации питания в МАОУ СОШ «НьюТон» г. Чайковского Пермский край

15 февраля 2023 года

№	Позиции	Отметка по итогам проверки
1	Наличие нормативно-технической и технологической документации	В наличии имеется сборник расписаний, технологические карты, калькуляционные карты, ГОСТ.
2	Первичная кулинарная обработка продукции	В наличии сертификаты соответствия и сан. эпид. заключения на пищевые, конструктивные и графические оборудование и продукцию, журналы обработки продукции.
3	Тепловое технологическое оборудование	Тепловое оборудование в наличии, ведется журнал регистрации температурного оборудования.
4	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	Осмотрены помещения хранения продуктов. Ведется журнал санитарной гигиены, журнал температуры и санитария.
5	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	Имеется холодильное оборудование, ведется журнал температурного режима.
6	Условия Производственная среда труда.	Проверка визуальной оценки. Задача труда и производственная среда соответствует норме.
7	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них	Защита помещений и оборудования осуществляется в соответствии с нормами и правилами. Ремонт не требуется.
8	Инвентарь и оборудование пищеблока	Весь инвентарь и оборудование в наличии, маркировано.
9	Сотрудники пищеблоков	Сотрудники имеют медицинские книжки, ведется журнал здоровья.

Выводы:

Нормативная документация имеется, занесена. Технологическое оборудование и инвентарь в наличии, маркированы, содержится в чистоте, исправно. Задача труда и производственная среда соответствует нормам. Замечаний не выявлено.

Члены комиссии:

Кежурова Э.М. *[подпись]*
 Чекина Е.И. *[подпись]*
 Степанова И.Ю. *[подпись]*