

АКТ № 7

комиссии по контролю проверки качества поступающей продукции для питания в МКОУ СОШ № 12 Левокумского муниципального округа Ставропольского края
(реализация мероприятий родительского контроля)

Дата проведения: « 18 » 03 2025 год
Место проведения: пищевблок
МКОУ СОШ № 12

Комиссия в составе: 4 человека

Председатель комиссии: Семёнова Любовь Васильевна, отв. за питание.

Члены комиссии: Коричкина Ю.В., социальный педагог;

Тамизова З.М. - представитель родительской
общественности;

Абдулбекова А.А. - представитель родительской обществ.

Цель проверки: проведение контроля и выявление нарушений условий поставок и хранения продуктов питания в пищеблоке.


На момент проверки установлено:

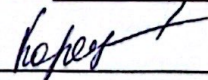
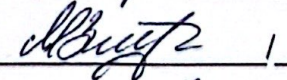
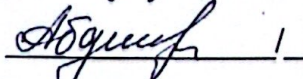
№ п/п	Позиция	Место контроля, нормативные документы	Результат проверки
1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья. Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых и наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации.	Пищевблок СанПиН	Бракеражный журнал по скоропортящейся продукции ведется ежедневно. Без нарушений. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются.
2	Наличие всех сопроводительных Документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием количества и веса поставки продуктов. Имеются документы удостоверяющие безопасность и качества продукции (сертификат качества и ветеринарные справки)	Пищевблок Сертификаты на поставленную продукцию, накладные и гигиенические заключения	Сопроводительные документы, декларации, ВСД, сертификат соответствия. Без нарушений
3	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличие сопроводительных документов.	Пищевблок Договоры сертификаты на поставленную продукцию, накладные и гигиенические заключения	Все договоры в наличии. Без нарушений

4	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованием сопроводительных документов, маркировки	Пищеблок СанПиН	Скоропортящиеся продукты хранятся в холодильном оборудовании. Соблюдается товарное соседство.
5	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале	Пищеблок СанПиН	Журнал ведется, термометры в каждом холодильнике. Без нарушений.
6	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см. от пола. При наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки.	Пищеблок СанПиН	Стеллажи соответствуют СанПиН. Без нарушений.
7	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно- планировочными решениями: - мясо охлажденное на кости в полутушах (разделанное на части с маркировкой даты поступления и веса); - рыба филе или без головы свежемороженое.	Пищеблок СанПиН	Мясо на кости, рыба филе, без головы свежемороженое. Без нарушений
8	Наличие в складском помещении Термометра и гигрометра (определитель влажности) влажности воздуха в складах	Пищеблок СанПиН	Имеется
9	Контрольное взвешивание блюд	Пищеблок СанПиН	Соответствуют нормам

Выводы по работе комиссии:

Комиссия установила, что все нормативы по условиям качества поступающей продукции и хранения продуктов питания в пищеблоке МКОУ СОШ № 12 в полной мере соответствуют нормам СанПиН 2.4.3648-20.

Председатель комиссии:  | Семенов А.В.

Члены комиссии:  | Короткий Ю.В.
 | Танцова З.М.
 | Абдулберберова А.Т.
_____ | _____