

**Акт внеплановой проверки
условий поставки и хранения продуктов питания
на пищеблоке МАОУ «Гимназия №5» г.Перми**

Дата проверки: 02 февраля 2021 года

Время проверки: с 12 до 13 часов

Адрес объекта проверки: г.Пермь, ул.Ким, 90




Организатор питания: ИП Хакимуллина А.Г.

<i>№</i>	<i>Основные позиции контроля</i>	<i>Результат проверки (выявленные нарушения)</i>
1.	Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания	<i>Соответствует требованиям</i>
2.	Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря должны иметь высоту от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов должны позволять проводить влажную уборку	<i>Соответствует требованиям</i>
3.	Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться раздельные и специально промаркированные оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда	<i>Весь инвентарь и оборудование имеют специальную маркировку. Соответствует требованиям</i>
4.	Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами	<i>Каждая категория продуктов хранится в соответствующих условиях, помещения оборудованы термометрами, гидрометром.</i>
5.	Производственные и другие помещения организаций общественного питания должны содержаться в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается	<i>Содержание всех помещений соответствует требованиям Продукты хранятся на стеллажах.</i>
6.	Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению	<i>Используется средство Septovit. В местах использования размещены инструкции по применению.</i>
7.	Для мытья рук во все производственные цеха должны быть установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец.	<i>Соответствует требованиям Для обработки используется раствор Manitaclon (годен до 06.10.2023), используются индивидуальные полотенца.</i>
8.	Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации	<i>Продукты, которые используются для приготовления блюд, имеют</i>

	Федерации	все сопроводительные документы. Представлены комиссии. Маркировка на мясе соответствует декларации.
9.	Для сырых продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку, должно быть предусмотрено разное механическое оборудование и инвентарь, который маркируют в соответствии с его назначением.	Соответствует требованиям
10.	Размораживание (дефростацию) и первичную обработку мяса и мяса птицы проводят в соответствии с требованиями санитарных правил для организаций общественного питания.	Все требования обработки соблюдены. Разморозка мяса производится на воздухе.
11.	Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С. Хранение заправленных салатов не допускается	Оборудован цех для приготовления салатов. Требования по хранению соблюдаются.
12.	Должны соблюдаться сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов	Вся необходимая документация имеется. Сроки годности и условия хранения соблюдаются.
13.	Ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала и другие документы в соответствии с настоящими санитарными правилами)	Вся необходимая документация представлена. Ведется в соответствии с требованиями.
14.	Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	В бракеражном журнале фиксируется информация о сроках изготовления и сроках реализации продуктов. Учитывается расход и остаток продуктов.
15.	С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании с использованием термометров (за исключением ртутных). Информация заносится в "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования"	Для хранения используется холодильное оборудование (9 единиц). Все холодильное оборудование оснащено термометрами для контроля температуры. Ведется журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

Выводы: требования к условиям поставки и хранения продуктов питания на пищеблоке в МАОУ «Гимназия №5» соблюдаются.

Члены общественной комиссии:

 /Шуванова Марина Александровна
 /Ковыева Татьяна Александровна
 /Попова Ирина Александровна