

СПРАВКА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ за 21.05.2021

№ п/п	Позиции	Кратность проверки	Документ, фиксирующий результаты контрольных мероприятий (указать)	
1	Кадровое обеспечение пищеблока	2	3	4
1.5.	Ведение гигиенического журнала. Осмотр работников пищеблока на	ежедневно	Акт проверки производственной комиссии (запись 1	Гигиенический журнал ведётся. Осмотр сотрудников пищеблока производится ежедневно.
2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья				
2.1.	Ежедневное ведение журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение № 5 [1])	1 раз в месяц	Акт проверки производственной комиссии	Ежедневно ведётся журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции. Контроль остатка филе курь, печени говьяжей: -филе курь: дата выработки - 17.04.2021; конечный срок реализации - 17.10.2021; вет. справка № 9874212754; расход 20.05.2021 - 15 кг; остаток - 15 кг; -печень говьяжя: дата выработки - 10.04.2021; конечный срок реализации - 10.10.2021; вет. справка № 9871612154; расход 20.05.2021 - 12,8 кг; остаток - 3,8 кг;
2.2.	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, наклеенная 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 (окончания хранения суточных проб блгод из данных продуктов)	1 раз в месяц	Акт проверки производственной комиссии	Все сопроводительные документы напоступившие продукты в наличии, хранятся до полной реализации продуктов, окончания хранения суточных проб блгод из данных продуктов (документы прилагаются).
2.3.	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пиццоблок должен работать на полуфабрикатах	1 раз в квартал	Акт проверки производственной комиссии	Договоры имеются.
2.4.	Наличие документов, подтверждающих поставку молочной продукции от производителя или дилера	1 раз в квартал	Акт проверки производственной комиссии	Договоры имеются.

2.5.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья: наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	1 раз в квартал	Акт проверки производственной комиссии	Сроки реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья соблюдаются: отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации в наличии.
2.6.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	1 раз в месяц	Акт проверки производственной комиссии	Соблюдаются
2.7.	Ежедневное ведение журнала учета температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале (Приложение № 2 [1])	1 раз в месяц	Акт проверки производственной комиссии	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования ведется ежедневно. Записи в журнале соответствуют показаниям термометра: - камера морозильный - 18 градусов; - камера овощная +3; - холодильный для молока +3; - холодильный для хранения суточных проб +3; - витрина для холодных блюд +2.
2.8.	Ежедневное ведение журнала учета температуры и влажности в складских помещениях. Соответствие показаний гигрометра и термометра записям в журнале (Приложение № 3 [1])	1 раз в месяц	Акт проверки производственной комиссии	Показания гигрометра в складском помещении соответствует записи в журнале: влажность - 50%.
2.9.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на складах на расстоянии не менее 15 см от пола, тара не должна находиться вплотную к стене; наличие маркировочных ярлыков промышленной упаковки; соблюдение товарного соседства	1 раз в месяц	Акт проверки производственной комиссии	Требования хранения сыпучих продуктов в гарманже и овощей в камере для хранения овощей соблюдаются
2.10.	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 чистенные, рыба филе или потрошеная без головы	1 раз в месяц	Акт проверки производственной комиссии	В наличии пищевые продукты, подтверждающие организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями: овощи чистенные в вакуумной упаковке.
3. Оборудование и инвентарь пищеблока				
3.1.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	1 раз в месяц	Акт проверки производственной комиссии	Кухонное оборудование и инвентарь используются в соответствии с маркировкой.
3.4.	Столовая обеспечена: фарфоровой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место	1 раз в квартал	Акт проверки производственной комиссии	Столовая обеспечена столовой посудой в полном объеме. Приобретены палы для салатов на каждое посадочное место.
	столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	1 раз в квартал	Акт проверки производственной комиссии	Столовые приборы из нержавеющей стали имеются в полном объеме.
4. Оборудование месячных				

4.1.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	1 раз в месяц	Акт проверки производственной комиссии	Инструкции по применению моющих средств в наличии.
4.4.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре	1 раз в месяц	Акт проверки производственной комиссии	Ветошь для обработки меняется ежедневно, конце рабочего дня утилизируется.
4.5.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	1 раз в месяц	Акт проверки производственной комиссии	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками.
5. Санитарное состояние пищеблока				
5.1.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	ежедневно	Акт проверки производственной комиссии (запись 1 раз в месяц)	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте
5.2.	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения	ежедневно	Акт проверки производственной комиссии (запись 1 раз в месяц)	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения
5.3.	Соблюдается график проведения генеральных уборок	1 раз в месяц	Акт проверки производственной комиссии	Генеральные уборки проводятся еженедельно по пятницам. Последняя проверка проведена 21.05.2021. Контроль за качеством проведения осуществляют зав. производством, школьный врач.
5.4.	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся	1 раз в квартал	Акт проверки производственной комиссии	Договор имеется.
5.5.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте	1 раз в месяц	Акт проверки производственной комиссии	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте
5.6.	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды	1 раз в квартал	Акт проверки производственной комиссии	Рабочая одежда сотрудников пищеблока имеется в достаточном количестве, содержится в чистоте и порядке. Все сотрудники столовой и пищеблока обеспечены масками и перчатками.
6. Рацион питания				
6.3.	Блюда ежедневного меню соответствуют примерному 10-дневному (12-дневному) меню	ежедневно	Акт проверки производственной комиссии (запись 1 раз в месяц)	Блюда ежедневного меню соответствуют примерному 12-дневному меню.
6.4.	Осуществление контроля правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	Не реже 1 раза в месяц	Журнал производственного контроля	Осуществление контроля правильности закладки продуктов подтверждается записями в соответствующем журнале, контролируется школьным врачом.

6.5.	Ведение журнала бракеража готовой пищевой продукции (Приложение № 4 [1]). Выдана готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч. Выходы блгод соответствуют приложению 9 [1]	ежедневно	Бракеражный журнал	Ведётся журнала бракеража готовой пищевой продукции. Выходы блгод соответствуют меню.
6.6.	Обеспечение хранения суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов	ежедневно	Акт проверки производственной комиссии (запись 1 раз в месяц)	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов (на момент контроля +3 градуса)
6.7.	В основном и дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (Приложение № 6 [1])	ежедневно	Акт проверки производственной комиссии (запись 1 раз в месяц)	В основном и дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании.
6.8.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или INSTANTные витаминизированные напитки)	1 раз в месяц	Акт проверки производственной комиссии (запись 1 раз в месяц)	Проводится дополнительная витаминизация напитков.
8. Обеспечение питьевого режима				
8.1.	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с установленными требованиями: использование бутилированной воды, кипяченной воды, либо наличие питьевых фонтанчиков, обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня, обеспечение достаточного количества чистой посуды, наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды, замена кипяченой воды каждые 2 часа	ежедневно	Акт проверки производственной комиссии (запись 1 раз в месяц)	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с установленными требованиями: использование кипяченной воды, наличие питьевого фонтанчика, обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня, обеспечение достаточного количества чистой посуды, наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды, замена кипяченой воды каждые 2 часа.
8.2.	Именуются документы, подтверждающие качество и безопасность воды	1 раз в квартал	Акт проверки производственной комиссии (запись 1 раз в месяц)	Именуются документы, подтверждающие качество и безопасность воды.

Председатель производственной комиссии:

 Шайдуллина Д.А.

Члены комиссии:

 Савинова М.Ю.

Врач:

 Иванова Н.А.

Ответственный за организацию питания, социальный педагог

 Тугромова А.А.

Учитель начальных классов

 Кадончикова Ю.В.

