

Акт
проверки хранения продуктов, соблюдения сроков годности
и наличия маркировочных ярлыков

21 ноября 2022 г.

Комиссия в составе:

Акимова А.В. - зам. директора

Исламова Н.С. - администратор

Ямельская И.Е. – зав. производством

Харитоновна Н.В. – представитель родительской общественности

Членами Совета по питанию проведена проверка хранения, соблюдения сроков годности
наличия маркировочных ярлыков:

Результаты проверки:

1. Кладовая сыпучих продуктов

- чай черный байховый «Крепкий» цейлонский крупнолистовой, 100гр., дата изготовления 03.2022г., годен до 03.2024г.
- мука пшеничная хлебопекарная, в/с., изготовлено 07.07.2022г., срок хранения 12 месяцев.
- крупа Рисовая, рис шлифованный, дата изготовления 07.2022г., срок хранения 18 месяцев.
- крупа ячменная перловая, изготовлено 06.2022г., срок хранения 18 месяцев.
- крупа пшено шлифованное «Легион», дата изготовления 07.2022г., срок хранения 9 месяцев.
- крупа гречневая ядрица, дата изготовления 07.2022, срок хранения 20 месяцев.
- рожки рефренные, дата изготовления 27.04.2022г., срок хранения 24 месяца.
- напиток кофейный растворимый «Курземе» с цикорием, дата изготовления 27.06.2022г., срок хранения 12 месяцев.
- джем клубничный стерилизованный, дата изготовления 27.04.2022г., срок хранения 24 месяца.
- клюква, протертая с сахаром, дата изготовления 21.03.2022г., срок хранения 24 месяца.
- зеленый горошек, дата изготовления 04.04.2022г., годен до 04.04.2026г.
- кислота лимонная, дата изготовления 07.07.2022г., срок хранения 12 месяцев
- плоды шиповника сушеные, дата изготовления 21.07.2022г., срок хранения 12 месяцев
- паста томатная 25%, дата изготовления 19.05.2022г., срок хранения 36 месяцев.

В кладовой продукты соответствуют срокам годности и хранятся в соответствии с санитарными нормами и правилами, с соблюдением товарного соседства. В кладовых чисто, упаковки не вскрыты, маркировочные ярлыки имеются.

21 ноября 2022г. членами совета по питанию произведено контрольное взвешивание порционных норм школьного завтрака и дегустация блюд.

Результаты взвешивания:

№ п.п	Наименование блюда	Масса порции по норме	Масса порции фактическая
1	Макаронные изделия отварные с сыром	200	205
2	Бутерброд с яйцом	20/15	20/15

3	Яблоко свежее	150	155
4	Чай с сахаром	200	200
5	Печенье сахарное	30	30

В результате проверки установлено: вес порций соответствует норме, вкусовые качества высокие, температура блюд соответствует норме. (Яблоки крупные, свыше 150 гр.)

Членами Совета по питанию была проведена проверка температурного режима холодильников и морозильных камер на пищеблоке

Результаты проверки:

№№ п.п.	Наименование	t
1	Кладовая овощи, фрукты (холодильник овощи, фрукты)	+5,8
2	Кладовая рыба, мясо (камера №1 мясо)	-20
3	Кладовая рыба, мясо (камера №2 кура)	-20
4	Кладовая рыба, мясо (камера №3 рыба)	-19
5	Кладовая гастрономических и молочных продуктов (холодильник №1 яйцо)	+2,7
6	Кладовая гастрономических и молочных продуктов (холодильник №2 молочная продукция)	+6,1
7	Кладовая гастрономических и молочных продуктов (холодильник №3 молочная продукция)	+5,5
8	Кладовая гастрономических и молочных продуктов (холодильник №4 гастрономия)	+5,8
9	Цех мучных и кулинарных изделий (холодильник № 5)	+3,9
10	Холодный цех (холодильник № 6)	+4,8
11	Холодный цех (холодильник пробы)	+6,1

В результате проверки установлено: температурный режим холодильников и морозильных камер соответствует норме.

1. Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительное.
2. График питания учащихся соблюдается.
3. Вес выданных порций соответствуют заявленному в меню.
4. Вкусовые качества соответствуют норме.
5. Температурный режим отпускаемой готовой продукции соответствует требованиям.
6. Осуществляется уборка после каждого приёма пищи, столы протираются.
7. Внешний вид сотрудников пищеблока соответствует требованиям.
8. Меню вывешено и соответствует ежедневному циклическому 2-х недельному.

Председатель комиссии:

А.В.Акимова

Члены комиссии:

Н.С.Исламова

С актом ознакомлена
заведующая производством

И.Е.Ямельская