

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

15 декабря 2023 г.

В соответствии с планом работы Совета по питанию ГБОУ школа № 423 администратором по питанию Исламовой Н.С. в присутствии председателя совета по питанию Акимовой А.В. и заведующей производством Ямельской И.Е. проведена проверка хранения, соблюдения сроков годности наличия маркировочных ярлыков в кладовой сыпучих продуктов.

Кладовая сыпучих продуктов:

- крупа рис круглый, дата изготовления 04.11.2023, срок хранения 18 месяцев;
- крупа греча ядрица, дата изготовления 19.10.2023, срок хранения 20 месяцев;
- макаронные изделия лапша, дата изготовления 30.09.2023г. срок годности 24 месяца;
- крупа перловая, дата изготовления 28.03.2023, срок хранения 18 месяцев;
- крупа рис длиннозерный, дата изготовления 09.11.2023, срок хранения 18 месяцев;
- крупа манная, дата изготовления 01.11.2023, срок хранения 10 месяцев;
- крупа пшено шлифованное, дата изготовления 23.10.2023, срок хранения 9 месяцев;
- хлопья овсяные «Геркулес», дата изготовления 24.11.2023, срок хранения 4 месяца;
- смесь из сухофруктов компотная, дата изготовления 11.2023, срок хранения 12 месяцев;
- сухари панировочные, дата изготовления 04.09.2023, срок хранения 6 месяцев;
- масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное, в.с., дата изготовления 09.11.2023, срок годности до 08.11.2024;
- дрожжи хлебопекарные сухие активные, дата изготовления 30.09.2023, срок хранения 12 месяцев;
- мука пшеничная хлебопекарная высший сорт, дата изготовления 11.2023, срок хранения 12 месяцев;
- сахар белый кристаллический, дата изготовления 24.11.2023, срок хранения 4 года;
- джем стерилизованный персиковый, дата изготовления 27.09.2023, срок хранения 2 года.

Результаты проверки:

Продуктов с истекшим сроком реализации не обнаружено. Все продукты промаркированы (дата изготовления, и сроки хранения указаны на упаковках) и хранятся в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Кладовая хранения сухих продуктов чистая и сухая, оборудована нужным количеством полок, стеллажей. Дно полок отстоит от пола не менее чем на 15см. Расстояние между стеной и продуктами соблюдается (не менее 20см). В кладовых поддерживается постоянная температура и влажность воздуха.

2. 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)	-18
3	Кладовая рыба, мясо (камера №2 кура)	-18
4	Кладовая рыба, мясо (камера №3 рыба)	-18
5	Кладовая гастрономических и молочных продуктов (холодильник №1 яйцо)	+2,7
6	Кладовая гастрономических и молочных продуктов (холодильник №2 молочная продукция)	+5,2
7	Кладовая гастрономических и молочных продуктов (холодильник №3 молочная продукция)	+5,5
8	Кладовая гастрономических и молочных продуктов (холодильник №4 гастрономия)	+5,3
9	Цех мучных и кулинарных изделий (холодильник № 5)	+3,9
10	Холодный цех (холодильник № 6)	+4,8
11	Холодный цех (холодильник пробы)	+5,8


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

Председатель:



А.В.Акимова

Администратор по питанию:



Н.С.Исламова

Заведующая производством



И.Е.Ямельская