

**Акт № 5**  
**по производственному контролю за качества горячего питания обучающихся школьной столовой**  
**МБОУ ООШ № 4 (реализация мероприятий производственного контроля)**

Дата проведения: 19.01.2024

Место проведения: школьная столовая4

Состав комиссии: Антипина Л.И. *Л.И.*

Костюк М.А. *М.А.*

Цыпуштанова О.В. *О.В.*

1.	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию	ведется
2.	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	имеется
3.	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	имеется
4.	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	соблюдается
5.	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	имеется
6.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима	обеспечены
7.	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	соблюдается
8.	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов	постоянно
9.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	содержатся в чистоте