

Акт № 3
по производственному контролю за качества горячего питания обучающихся школьной столовой
МБОУ ООШ № 4 (реализация мероприятий производственного контроля)

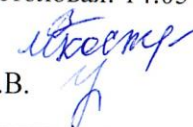
Дата проведения: 28.11.2024

Место проведения: школьная столовая: 14:05

Состав комиссии: Антипина Л.И.

Костюк М.А.

Цыпуштанова О.В.



1.	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	ведется
	журнал бракеража готовой продукции	ежедневно
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	ежедневно
	журнал здоровья сотрудников	ежедневно
	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	ежедневно
2.	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	соблюдается
3.	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	имеется
4.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима	обеспечены
5.	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря)	имеется
6.	Питьевой режим в организации представлен: стационарные питьевые фонтанчики	имеется
7.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима стеклянной или фаянсовой посуды	обеспечены