## Справка проверки поставки и хранения продуктов

Комиссия в составе:

Председатель: Выголова З.А., директор гимназии

Члены комиссии:

Верещагина Н.А., учитель технологии, ответственный по ОТ:

Липатова Ю.Ю., заместитель директора по АХЧ;

Саламатова Н.Н., учитель начальных классов, ответственный по организации питания учащихся отдельных категорий;

Деркач Н.В., секретарь руководителя, ответственный по организации питания учащихся из малоимущих и многодетных малоимущих семей согласно приказу директора гимназии №059-08/31-01-08/4-20 от 01.02.2021 «О проверке условий поставки и хранения продуктов» 07 февраля 2021 года провела проверку поставки и хранения продуктов на пищеблоке структурного подразделения «Столовая» МАОУ «Гимназия №8» г.Перми.

По итогам проверки выявлено:

Содержание	Д	P	К
1. Ежедневное ведение бракеражного	+		
журнала скоропортящихся пищевых			
продуктов и продовольственного сырья:			
- соблюдение сроков реализации	+		
- наличие отметки о полной реализации	+		
продуктов до конечного срока			
реализации			
Наличие всех сопроводительных	+		
документов на поступающие продукты			
питания:			
- маркировка	+		
- накладная с указанием даты	+		
выработки	+		
- документы, удостоверяющие	+		
безопасность качества продуктов			
(декларация, сертификат или			
свидетельство)			
3. Наличие договоров на поставку	+		
продуктов питания, содержащих		,	
условия:			
- транспортировки	+		
- хранения	+		
- требования к качеству поставляемых	+	The state of the s	
продуктов			
- наличия сопроводительных	+		
документов			
4.Соблюдение условий хранения	+		

продуктов в соответствии с			
требованиями сопроводительных	·d		
документов и маркировки.			
5. Ежедневное ведение журнала	+		
контроля температурного режима		y	
холодильного оборудования			
6. Наличие измерительных приборов	+.		
- термометра и соответствие	+		
температурному режиму			
- гидрометра и соответствие требуемым	+		
параметрам			
7. Хранение сыпучих продуктов и	+		
овощей на стеллажах и подтоварниках			
на расстоянии не менее 15 см. от пола			
при наличии маркировочных ярлыков			
промышленной упаковки			
8. Соблюдение товарного соседства	+		
9. Соблюдение использованного	+		
оборудования и инвентаря в			
соответствии с маркировкой	*		
10. Работа системы вентиляции	+		
11. Работа технологического и	+		
холодильного оборудования в			
соответствии с технологическими			
характеристиками подтверждается			
актом обследования, выполненным			
организацией, имеющей			
соответствующие полномочия			
12. Общее санитарное состояние	+		
складских помещений	t.		

Механизм заполнения справки:

Д – диагностика (обследование, оценка):

Выводы комиссии: поставка и хранение продуктов на пищеблоке структурного подразделения «Столовая» МАОУ «Гимназия №8» г.Перми осуществляется в соответствии с нормативными и санитарно-гигиеническим требованиями. Журнал контроля температурного режима холодильного оборудования и бракеражный журнал скоропортящихся пищевых продуктов и продовольственного сырья ведутся ежедневно. В наличии все сопроводительные документы, маркировки, накладные.

<sup>+-</sup>соответствует

<sup>– –</sup> не соответствует

v – частично соответствует;

P-регулирование (даются рекомендации, что сделать, если поставлена оценка «не соответствует», «частично соответствует»);

К – контроль (возвращаемся к этой графе через 2 недели с целью оценки выполненных рекомендаций).

<u>Рекомендации</u>: считать работу по организации поставки и хранения продуктов питания удовлетворительной. Заведующему структурного подразделения «Столовая» Колокольцевой Е.Н. и впредь неукоснительно соблюдать все нормативные требования к поставке и хранению продуктов на пищеблоке.

Председатель

Члены комиссии

3.А.Выголова

ен.А.Верещагина

Ю.Ю.Липатова

Н.Н.Саламатова

Н.В.Деркач