

Справка проверки поставки и хранения продуктов

Дата: 18.09.2024г.

Комиссия в составе:

Председатель: Арипшева Э.М., заведующая МКДОУ

Члены комиссии:

Члены комиссии: Минаева В.В., Шелковникова М.Д., Гуенко Е.В.- председатель ПК, Болова З.А. – родитель второй младшей группы.

По итогам проверки выявлено:

Содержание	д	р	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 продуктов	+		
- наличия сопроводительных документов	+		
4. Соблюдение условий хранения продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов и маркировки.	+		
5. Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима 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	+		

Механизм заполнения справки:

Д - диагностика (обследование, оценка) :

+ - соответствует

— не соответствует

v - частично соответствует;

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

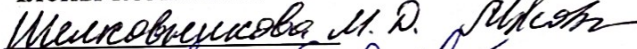
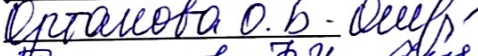

К - контроль (возвращаемся к этой графе через 2 недели с целью оценки выполненных рекомендаций).

Выводы комиссии: поставка и хранение продуктов на пищеблоке 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.

Рекомендации: считать работу по организации поставки и хранения продуктов питания удовлетворительной. Кладовщику Ортановой О.Б. и впредь неукоснительно соблюдать все нормативные требования к поставке и хранению продуктов на пищеблоке.

Председатель комиссии  Аришева Э.М.

Члены комиссии:

 Миховская М.Д.
 Ортанова О.Б.
 Ткаченко Ф.Ч.