УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ Многопрофильная школа
« Приоритет» г.Перми
_____О.И. Склюева
19.10.2020 г

АКТ
о проведении производственного контроля

Комиссия в составе:

Белугина Т.С.., учитель технологии, ответственный за организацию питания, председатель комиссии;
Чащухина С.Е., заместитель директора по АХЧ, член комиссии;
Распопина Т.А.., фельдшер, член комиссии.

составила настоящий акт о том, что 19 октября 2020 г. с 13.20-14:40 часов в столовой МАОУ «СОШ № 25» г.Перми проведен производственный контроль по направлению деятельности ООО «Дело вкуса»:

1) наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока (п. 14.2 СанПиН 2.4.5.2409-08),
2) прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года (п. 14.2 СанПиН 2.4.5.2409-08),
3) наличие личных медицинских книжек работников пищеблока (п. 13.10 СанПиН 2.4.5.2409-08), в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год (п. 13.9 СанПиН 2.4.5.2409-08),
4) своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года (п. 13.9 СанПиН 2.4.5.2409-08),
5) осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральныхявлений верхних дыхательных путей (п. 14.7 СанПиН,
6) ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья (СанПиН 2.4.5.2409-08).

Цель проверки:

1) проверить соответствие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока (п. 14.2 СанПиН 2.4.5.2409-08),
2) проверить прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года (п. 14.2 СанПиН 2.4.5.2409-08),
3) проверить наличие личных медицинских книжек работников пищеблока (п. 13.10 СанПиН 2.4.5.2409-08), в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год (п. 13.9 СанПиН 2.4.5.2409-08),
4) проверить своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года (п. 13.9 СанПиН 2.4.5.2409-08),
5) провести осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей (п. 14.7 СанПиН с мед. работником,
6) проверить ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья (СанПиН 2.4.5.2409-08).

Выводы комиссии:

1.Замечаний не выявлено.
2.Все повара имеют квалификацию не ниже 3-4 разряда, систематически проходят профессиональную переподготовку.

3. У всех работников есть мед. книжки, все работники своевременно проходят гигиеническую подготовку.
4. Мед. работник школы проверяет работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела.
5. Бракеражный журнал ведется.

Подписи членов комиссии:
Белугина Т.С.. _____
Чащухина С.Е. _____
Распопина Т.А. _____