

## Акт контроля готовых блюд

МАОУ СОШ №20

Дата посещения до 05.04.2014      Время посещения 09:10

Ф.И.О. членов Комиссии по контролю за контролем готовых блюд:

члены комиссии:

Е.С. Куракина - директор, Д.И. Шаруткина - сов. дир.,  
О.В. Русакова - зав. производ., С.Н. Коробко - учр. раб.

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да/нет»
1	Линия раздачи оснащена термометрами	<u>Пункт 5.1</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	да
2	Температура готовых блюд соответствует той, что указана в технологической карте	<u>Пункт 5.2</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	да
3	Холодные блюда, кондитерские изделия и напитки размещаются на охлаждаемой витрине	<u>Подпункт 3.5.1</u> пункта 3.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни, в которые подают такие блюда	да
4	Назначенный работник пищеблока проводит отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции			да
5	При отборе суточной пробы ответственный работник выполняет требования к отбору суточной пробы (каждая проба помещается в обеззараженные и промаркированные емкости; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки отбираются	<u>Подпункт 8.1.10</u> пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия блюд	да

	по 100 г, порционные блюда – целиком)			
6	Суточные пробы хранятся 48 часов в холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С			да
7	Готовые блюда реализуются в установленный срок (для участников турпоходов – не позже 2 часов с момента изготовления, в остальных случаях – не более 3 часов с момента размещения на раздаче)	Подпункт 3.5.1 пункта 3.5, подпункт 8.7.4 пункта 8.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		да
8	Готовые блюда не замораживают, реализуют на следующий и в другие дни	Подпункты 3.5.4 и 3.5.6 пункта 3.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	да

Члены комиссии:

Руководитель: С.В. В.С. Кулаковская  
 Секретарь: Фадеев Ю.И. Фадеев  
 Зав. производством: А. О.В. Рудалева  
 Мер. работник: В.И. С.Н. Коробко