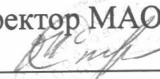
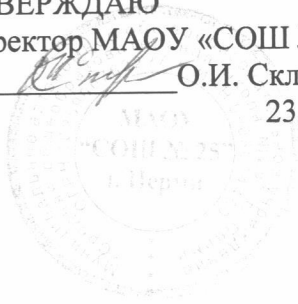


УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАОУ «СОШ № 25» г.Перми  
  
О.И. Склюева  
23.09.2019



АКТ  
о проведении производственного контроля

Комиссия в составе:

Антипина А.С., педагог-организатор, ответственный за организацию питания, председатель комиссии;  
Чашухина С.Е., помощник руководителя, ответственный за организацию бесплатного питания, председатель комиссии;  
Хаямова Р.Р., социальный педагог, член комиссии.

составила настоящий акт о том, что 23 сентября 2019 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, катаральных явлений 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:

Антипина А.С. Антипина  
Чащухина С.Е. Чащухина  
Хаямова Р.Р. Хаямова

Ознакомлена 23.09.2019

И. Исламбекова И.И.