

от «05» декабря 2018 г.

АКТ

Настоящий акт составлен по результатам проверки условий хранения продуктов питания в МБОУ Детский сад комбинированного вида №12,
(краткое наименование учреждения, адрес) г. Табасарские д. 26

на соответствие требований, установленных СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15 мая 2013г раздел XIV. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий (в ред. Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.08.2015 №41).

В ходе проверки установлено следующее, соответствует (да или нет) согласно пунктов:

14.1 Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в дошкольные образовательные учреждения осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность да

14.2 Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией да

14.3 При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены да

14.4 Складские помещения для хранения сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха да

14.5 Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя, в таре производителя или в промаркированных ёмкостях да

14.6 Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило или в потребительской упаковке да

Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках да

Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре да

Сметана, творог хранятся в таре с крышкой да

Яйцо хранится в коробках на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной ёмкости в производственных помещениях да

Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см да

Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором уксуса да

Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, солёные овощи - при температуре не выше +10С нет

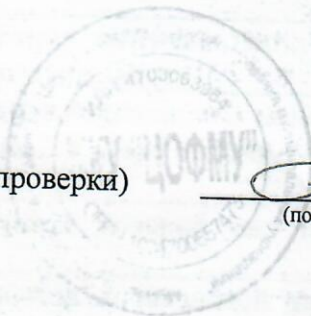
Фрукты и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12С. Озеленённый картофель не допускается использовать в пищу да

Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие) да

В ходе проверки выявлены нарушения:

Жармафены и керосин в холодильнике при температуре
-18 °C

Представитель МКУ «ЦОФМУ»
(лицо, уполномоченное на проведение проверки)



Сергей Н.А.
(подпись)

Акт получен:

Кладовщик
(должность)

МАОУ Ветский сад
краткое наименование учреждения
комбинированного вида №2 МП
«05» 12 2018 г.

[Signature]
(подпись)

Вельсба Ю.В.
(Ф.И.О.)

