

Акт

о результатах проверки организации питания
в МАОУ «СОШ № 2» г. Перми

На основании: годового плана

Комиссия в составе:

Председатель: Батуева С.В., з.и. директора по ЗВР

Члены комиссии: Песочкина Е.А., секретарь
Чиханва Е.Б., врач
Хорошева О.В.
Рыжанова О.В.

в период с «18» сентября 2022 г. по «__» _____ 20__ г.

составили настоящий акт проверки объекта: пищеблок МАОУ «СОШ № 2» г. Перми, переданного на правах аренды

Руководитель объекта контроля:

Заведующая производством: Байко Е.В.

В ходе проверки установлено: (сведения о результатах проверки, в том числе о выявленных нарушениях со ссылкой на нормативные требования действующего законодательства)

Форма организации работы пищеблока в соответствии с материально - техническими условиями (объемно – планировочными решениями и возможностями учреждения), рекомендованная Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю:

- Производства и реализации кулинарной продукции
- Производства кулинарной продукции из полуфабрикатов и ее реализации
- Реализации кулинарной продукции, произведенной на базовом предприятии общественного питания (нужное подчеркнуть)

Кухня состоит из (наличие отдельного помещения - 1, отсутствие - 0):

Овощной цех первичной обработки овощей	1
Овощной цех вторичной обработки овощей	1
Холодный цех	1
Мясорыбный цех	1
Мучной цех	1
Доготовочный цех	1
Горячий цех	1
Раздаточная зона	1
Моечная для кухонной посуды	1
Моечная для столовой посуды	1

Склад состоит из:

Склад для сыпучих продуктов		
Овощной склад		

Контроль за организацией питания

№ п/п	Позиция	Наличие - 1 Отсутствие - 0	Примечания
1. Обеспеченность пищеблока кадрами			
1.1.	Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	1	
1.2.	Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	1	
1.3.	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра	1	
1.4.	Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока	1	
2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья			
2.1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	1	
2.2.	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов, удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство год. регистрации). Хранение сопроводительных документов по полной реализации продуктов.	1	
2.3.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья: наличие отметки о полной реализации продуктов до конечного срока реализации	1	
2.4.	Соблюдение режима хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	1	
2.5.	Хранение продуктов в холодильниках в соответствии с маркировкой: «Мясо», «Рыба», «Молоко» и др.	1	
2.6.	Ежедневное ведение журнала контроля	1	

	температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показателей термометра записям в журнале.		
2.7.	Хранение сыпучих продуктов в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см. от пола при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки	1	
2.8.	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно - планировочными решениями.	1	
2.9.	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра	2	
3. Организация работы кухни			
3.1.	Столы для разделки сырых продуктов цельнометаллические, покрыты оцинкованными железом, промаркированные СМ, СК, СР, СО	1	
3.2.	Столы для разделки готовых продуктов цельнометаллические, промаркированные ВМ, ВК, ВР	1	
3.3.	Доски деревянные, без щелей и зазоров, гладко выструганные, промаркированные СМ, СК, СО, ВМ, ВК, ВО, Х, С, З		
3.4.	Технологическое оборудование промаркировано «С», «В»	1	
3.5.	Кухонная посуда промаркирована «I», «II», «III»	1	
3.6.	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	1	
3.7.	Разработка технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия	1	
3.8.	Столовая обеспечена: Фаянсовой, фарфоровой или стеклянной посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место	1	
	Столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	1	
4. Организация работы моечной			
4.1.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	1	
4.2.	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками	1	
4.3.	Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с вы-	1	

	сотой нижней не менее 50 см. от пола		
4.4.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ве- тошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре	1	
4.5.	Пищевые отходы собираются в промарки- рованные емкости с крышками, которые очищаются при из заполнении не более чем на 2/3	1	
5. Санитарное состояние пищеблока			
5.1.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	1	
5.2.	Обработка технологического оборудова- ния проводится по мере его загрязнения	1	
5.3.	Соблюдается график проведения гене- ральных уборок	1	
5.4.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте	1	
5.5.	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов ра- бочей одежды	1	
6. Рацион питания			
6.1.	Имеется примерное 10-дневное меню, со- гласованное Управлением Роспотребнад- зора по Пермскому краю не позднее « ____ » _____ 20__ г., согласованное руководителем учреждения	1	
6.2.	Предоставляется двухразовое питание 1		
6.3.	Блюда меню соответствуют примерному 10-дневному меню	1	
6.4.	Завтрак состоит из закуски, горячего блю- да, напитка	1	
6.5.	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка	1	
6.6.	Выходы блюд соответствуют установлен- ным нормам	1	
6.7.	Ежедневно ведется бракеражный журнал: - выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы; - срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч.; - осуществляется контроль выхода порци- онных блюд	1	
6.8.	Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню	1	
6.9.	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специ- альном холодильнике в течение 48 часов	1	
6.10.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании	1	
6.11.	Имеются акты по результатам проведения	1	

	лабораторно - инструментальных исследований: микробиологические исследования проб готовых блюд 1 раз в квартал; калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре 1 раз в год; микробиологические исследования смывов на наличие санитарно - показательной микрофлоры – 2 раза в год; питьевая вода на соответствие требованиями по химическим и микробиологическим свойствам – 2 раза в год		
6.12.	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями: - обеспечение свободного доступа к питьевой воде; - наличие промаркированных подносов для чистки посуды и для использованной посуды	1 1	
7. Деятельность медицинского работника в соответствии с договором о совместной деятельности с медицинским учреждением в части контроля за организацией питания			
7.1.	Осуществляется контроль за качеством поступающих продуктов питания, что подтверждается записями в журнале бракеража продовольственного сырья или справками	1	
7.2.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	1	
7.3.	Осуществляется бракераж готовых блюд (член бракеражной комиссии)	1	
7.4.	Проводится осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей	1	
7.5.	Ежедневно ведется «Ведомость контроля за рационом питания»	1	
7.6.	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека)	1	
7.7.	Осуществляется контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб	1	

Обработкой антисептиком раст-
вором после каждого класса
преувеличена.

Общее впечатление положительное.
Порции больше, вкусно.

Повара в чистой спец. одежде, в
масках и перчатках.

Меню и блюда (их вид, темпера-
тура подачи) очень понравились

Порции достаточны даже для
взрослого человека.

Отдельно отметили чистоту зала
и качественную посуду, что
радует.