

Акт
проверки организации питания в МАОУ «СОШ № 76» г.Перми (1 корпус)

10.04.2024.
дата проверки

В соответствии с программой административного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий в МАОУ «СОШ №76» г.Перми в 2023-2024 учебном году была проведена плановая проверка столовой административной комиссией.

Комиссией было установлено:

№ п/п	Объекты контроля	Периодичность контроля
1	2	3
1. Контроль эстетического и санитарного состояния		
1.1	Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2шт.), одноразовых полотенец, санитарное состояние)	+
1.2	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	+
1.3	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	+
1.4	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	+
1.5	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	+
2. Контроль процесса накрывания и приема пищи		
2.3	Накрытие сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие индивидуальной защиты у работников пищеблока)	+
2.4	Выдача порций одинакового размера	+

2.5	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	+
2.6	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	+
3. Соблюдение рациона питания		
3.1	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	+
3.2	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 10-дневного-24-дневного меню	+
3.3	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании (Приложение №6 [1])	+
3.4	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	+
3.5	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	≈ 15%
4. Обеспечение питьевого режима		
4.1	Использование бутилированной воды, кипяченой воды, либо наличие <u>питьевых фонтанчиков</u>	+
4.2	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	+
4.3	Обеспечение достаточного количества чистой посуды	+
4.4	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	+
5. Полнота и своевременность ведения документации		
5.1	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 1 [1])	+
5.2	Журнал учета температурного режима холодного оборудования (Приложение 2 [1])	+
5.3	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	+

	(Приложение 3 [1])	
5.4	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4 [1])	+
5.5	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 5 [1])	+
5.6	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	+
5.7	Журнал контроля закладки продуктов	+
5.8	Журнал контроля проведения генеральных уборок	+
5.9	Журнал контроля замены кипяченой воды	+
5.10	Журнал контроля работы рециркулятора	+
5.11	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажной уборки зала (после каждой смены)	+
6. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья		
6.1	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах (мясо бескостное фасованное весом до 5 кг, овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы)	+
6.2	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 гос. регистрации) <*> Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов (окончания хранения суточных проб блюд из данных продуктов)	+
6.3	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в	

	соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	+
6.4	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола, тара не должна находиться вплотную к стене; наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки; соблюдение товарного соседства	+
6.5	Наличие действующего договора на проведение дезинсекции. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся в соответствии с установленной в договоре периодичностью (наличие актов, оплаченных счетов)	+
6. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении		
6.1	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	+

Выводы

комиссии:

Требования, предъявляемые к работе осуществляются, санитарно-гигиенические правила выполняются. Вся необходимая документация имеется, заполняется своевременно.

Комиссия в составе:

Саманазова А.М. [подпись]
Лилеева И.В. [подпись]
Отришкин Н.Н. [подпись]