

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

21.02.2024
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)	<i>В наличии</i>
1.2	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	<i>В наличии</i>
1.3	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	<i>удовлетворительно</i>
1.4	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	<i>без замечаний</i>
1.5	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	<i>без замечаний</i>
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)	<i>Соблюдается</i>
2.4	Выдача порций одинакового размера	<i>без замечаний</i>

2.5	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	<i>Соблюдается</i>
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	<i>Имеется</i>
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	<i>Соответствует</i>
3.3	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании (Приложение №6 [1])	<i>Отсутствует</i>
3.4	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	<i>Имеется</i>
3.5	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	<i>к 15%</i>
4. Обеспечение питьевого режима		
4.1	Использование бутилированной воды, кипяченой воды, либо наличие <u>питьевых фонтанчиков</u>	<i>В наличии</i>
4.2	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	<i>Обеспечено</i>
4.3	Обеспечение достаточного количества чистой посуды	<i>Обеспечена</i>
4.4	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	<i>Используются</i>
5. Полнота и своевременность ведения документации		
5.1	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 1[1])	<i>Ведется</i>
5.2	Журнал учета температурного режима холодного оборудования (Приложение 2 [1])	<i>Ведется</i>
5.3	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	<i>Ведется</i>

	(Приложение 3 [1])	
5.4	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4 [1])	<i>Ведется</i>
5.5	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 5 [1])	<i>Ведется</i>
5.6	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	<i>Строится</i>
5.7	Журнал контроля закладки продуктов	<i>Ведется</i>
5.8	Журнал контроля проведения генеральных уборок	<i>Ведется</i>
5.9	Журнал контроля замены кипяченой воды	—
5.10	Журнал контроля работы рециркулятора	<i>Ведется</i>
5.11	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажной уборки зала (после каждой смены)	<i>В наличии</i>
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)	<i>В наличии</i>
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)	<i>В наличии</i>
6.3	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в	<i>Соблюдается</i>

	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	<i>Соблюдается</i>
6.5	Наличие действующего договора на проведение дезинсекции. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся в соответствии с установленной в договоре периодичностью (наличие актов, оплаченных счетов)	<i>В наличии Проводится</i>
6. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении		
6.1	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	<i>Размещено</i>

Выводы

комиссии: *Итание обучающихся осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Требования, предъявляемые к санитарному состоянию пищеблока, к рациону питания, питательному режиму выполняются. Документация в наличии, заполняется своевременно.*

Комиссия в составе:

*Саламатова О.Н. Суф-
Ласлоба 4Б Ш
Стрижак Н.К. Суф-*