

Акт
проверки организации питания в МАОУ «СОШ № 76» г.Перми (2 корпус)

22.11.2023г.
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)	В наличии
1.2	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	В наличии
1.3	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	да
1.4	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	да
1.5	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	да
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)	Соблюдается
2.4	Выдача порций одинакового размера	да

2.5	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	да
2.6	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	соблюдается
3. Соблюдение рациона питания		
3.1	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	Имеется
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	Соответствуют
3.3	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании (Приложение №6 [1])	Отсутствуют
3.4	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	Имеется
3.5	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	≈ 10%
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	Обеспечено
4.3	Обеспечение достаточного количества чистой посуды	Обеспечено
4.4	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	Имеется
5. Полнота и своевременность ведения документации		
5.1	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 1 [1])	Ведется
5.2	Журнал учета температурного режима холодного оборудования (Приложение 2 [1])	Ведется
5.3	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ведется

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

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

Выводы

комиссии: Требования, предъявляемые к работе осуществляются. Санитарно-гигиенические правила выполняются. Все необходимые документальные имеются и хранятся своевременно.

Комиссия в составе:

Жапаров О.С. С.И.
Бахурин И.И. С.И.
Мухомин С.А. С.И.