

Акт проверки организации питания в « МАОУ №76» ул. Гусарова 4
УСЛОВИЯ ПОСТАВКИ И ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ НА ПИЩЕБЛОКЕ

5 февраля 2021 г.

Основание для проведения контрольного мероприятия: Приказ начальника департамента образования № 059-08-01-09-86 от 29.01.2021 г. «О проведении подведомственными муниципальными образовательными учреждениями города Перми внеплановых проверок условий поставки и хранения продуктов питания на пищеблоке» и распоряжение администрации МАОУ СОШ №76 от 01.02.2021 года № 059-08/82-01-10/4-39

Предмет контрольного мероприятия: проверка организации питания в учреждении

Цели контрольного мероприятия: предупреждение и выявление нарушений в части соблюдения организации питания в учреждении:

1. Правила хранения пищевой продукции
2. Обеспеченность кухонной и пищевой посудой
3. Наличие неработающего технологического и холодильного оборудования
4. Наличие сопроводительной документации на пищевые продукты
5. Соблюдение дезинфекционного режима

УСТАНОВЛЕНО

Организация питания в МАОУ «СОШ № 76» осуществляется в соответствии с Положением об организации питания учащихся, утвержденного приказом директора №059-08/82-01-10/4-160 от 07.09.2020 г.. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденным постановлением Главного государственного врача Российской Федерации №32 от 27.10.2020 г.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых не инфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания не допускается использование пищевых продуктов и изготовление блюд и кулинарных изделий в нарушение требований настоящих санитарных правил.

На пищеблоке расстановка оборудования, производственных столов обеспечивают соблюдение поточности технологического процесса приготовления блюд. Для отдельного хранения сырых и готовых продуктов и технологической обработки используют промаркированный разделочный инвентарь.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии соответствующих документов (накладные, декларации соответствия, маркировочные ярлыки).

Для скоропортящихся продуктов имеется холодильник. Термометр для контроля температурного режима внутри холодильной установки имеется, «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» ведется. Столовая обеспечена столовой посудой в достаточном количестве. Кухонная посуда недеформированная, без сколов. Все технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии.

С целью профилактики и борьбы с инфекциями проводят профилактическую дезинфекцию. Для проведения дезинфекции применяют средства, зарегистрированные в установленном порядке

Вывод. В организации питания МАОУ «СОШ №76» нарушений не выявлено.

Комиссия:

Кудрявцева Ю.И. _____

Мухорина С.А. _____

Черныш М.Р. _____