

Акт
о результатах проверки организации питания
в МАОУ «СОШ №12» г. Перми

На основании: годового плана

Комиссия в составе:

Председатель: Батуева С.В., зам директора по УОР

Члены комиссии: Личкошва Е.А., секретарь
Чихалева Е.В., врач
Маркова А.А.
Малыгина И.В.

в период с «24» ноября 2021 г. по «__» _____ 20__ г.

составили настоящий акт проверки объекта: пищеблок МАОУ «СОШ №12» г. Перми, переданного на правах аренды

Руководитель объекта контроля:

Заведующая производством: Бойко 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 оцинкованным 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	

	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 ангины, 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	

Выводы комиссии:

1. Форма работы пищеблока соответствует рекомендациям Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю – работа на полуфабрикатах.
2. Обеспеченность пищеблока кадрами соответствует п.п. 13.9. и 14.2. СанПиН 2.4.5.2409-08.
3. Прием и хранение пищевых продуктов соответствует п.п. 2.10.27, 4.14., 6.26., 8.3., 8.29 СанПиН 2.4.5.2409-08.
4. Оборудование и инвентарь частично соответствует требованиям п.п. 4.5., 4.7., 4.8., 4.10., 4.12. СанПиН 2.4.5.2409-08.
5. Работа моечной организована в соответствии с п.п. 4.6., 5.9., 5.10., 5.16., 5.20 СанПиН 2.4.5.2409-08.
6. На момент проверки санитарное состояние пищеблока соответствовало требованиям п.п. 5.1., 5.14., 5.18., 5.21., 5.22 СанПиН 2.4.5.2409-08.
7. Рацион питания соответствует требованиям п.п. 1.10.24., 6.5., 6.8., 6.11., 6.18., 6.19., 6.22., 6.31., 10.2., 10.3., 10.5., 14.6., 14.12. На момент проверки санитарное состояние пищеблока соответствовало требованиям п.п. 5.1., 5.14., 5.18., 5.21., 5.22. СанПиН 2.4.5.2409-08.
8. Медицинский работник осуществляет контроль за организацией питания в соответствии с п.п. 14.4., 14.6., 14.7., 14.9., 14.11. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Председатель комиссии:

Байт-Батуева СВ

Члены комиссии:

Маркова А.А.

Мамкина И.В.

Михалова Е.А.

Мих-Нихарева Е.В.

С-актом ознакомлена, согласна/не согласна

Тер-Бойко Е.В.

Второй экземпляр акта получен на руки

24 ноября 2011 г. родители учащихся классов

посетили столовую в 1-ую смену. Там встретили и проводили в зал. Мы посетили кухни, обработали санитарно-гигиенически. Все в достаточном количестве. На входе организована стенда с информацией для детей и родителей. Мы ознакомимся с меню на официальном сайте школы и прошли в обеденный зал. Столовая просторная, светлая, достаточная, чистая.

Ситены накрото и обожжены на каждой
классе табличкой. На стенах есть сигаретки,
стоит прибор в отдельных корзиночках. Ассорта
хорошо качества, без скелов и прелухи. Прибор
не аммишневые.

Наши бани проделывали перцем итаме по
мнею завтрак: картошка с мясом (жаркое),
салат витаминной (капустя, морков, яблоки свеж.),
чай с лимонем.

Вкусное качество бжу - хорошо. Салат и
горячее не пережжено, не острое. Картошка и мясо
хорошо прожужено. Салат не заветренной, свежая
нарезка. Чай с лимонем горячий, в меру сладкий.
Объем по удовлетворено.

В наше присутствие носим 2 смены шкельников.
Идет еш в меру своих желаний. В основном все
было съедено.

Между сменами стоит программа, обрабатывает.
Итаме вставляется не более чем 99 5-7 мин.
до прихода ребят.

Веще богатство - поможительное.

Отметим, что весь персонал в форме (жамада,
гол. убоа, обувь) и в Виз (маски, перчатки).

Благодарим 99 организацию итаме ребят.

Prof. Машинетт И.В.