

**АКТ**  
**проверки соблюдения требований санитарных правил и нормативов**  
**от «13» марта 2019 г.**

Комиссией по контролю за качеством питания, в составе председателя комиссии **Велесовой Т.П.**, зав.кабинетом Здоровья **Панцовой Н.И.**, ответственной за питание **Епихиной З.В.**, председателем **Управляющего Совета школы Крыловой З.В.** проведена проверка соблюдения требований санитарных правил и нормативов в **МОБУ «Погорельская СОШ»**

Проверка проводилась **13.03.2019г. на 3 уроке (10-45 – 11-25):**

**I. Проверка качества поступающей на пищеблок продукции.**

- Маркировка (нормативная документация, вес, условия хранения, сроки реализации, местонахождения предприятия изготовителя) **указаны на всех видах поступающей продукции;**
- Информация о сертификатах соответствия на поступающую продукцию **отражена в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (ведется). Фиксируется членами бракеражной комиссии;**
- Органолептические показатели поступающей продукции (цвет, запах) **соответствуют гигиеническим требованиям;**
- Контрольный завес поступающей продукции отклонений от указанного веса в товарно-транспортных накладных **не выявил.**
- Условия хранения поступающей продукции - **в холодильниках (6 холодильников) и специально отведенных помещениях (стеллаж для сыпучих и др.продуктов)**
- Температура хранения поступающей продукции - **температура хранения продуктов соответствует температуре, установленной поставщиком. Фиксируется в журнале температурного режима холодильного оборудования -ответственная за питание школы Епихиной З.В.**

**II. Проверка санитарного состояния пищеблока и столовой**

- Наличие производственных и складских помещений- **имеется достаточное кол-во;**
- Их санитарное состояние - **надлежащее;**
- Торгово-технологическое и холодильное оборудование - **исправно;**
- Обеспеченность кухонным инвентарём, разделочными досками и их маркировки - **обеспечено должным образом, маркировка - имеется везде;**
- Учёт температурного режима холодильного оборудования - **отображается ежедневно в журнале температурного режима холодильного оборудования**
  - Санитарное состояние кухни - **удовлетворительное**
  - Санитарное состояние столовой - **удовлетворительное**
  - Наличие моющих средств - **имеются в наличии: для мытья посуды, дезинфицирующее средство для мытья столов.**

**III. Проверка оформления документации по пищеблоку**

- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья - **имеется, заполняется правильно и своевременно;**
- Журнал учета искусственной С-витаминизации пищи и сладких блюд - **имеется, заполняется правильно и своевременно,**
- Наличие технологических карт - **имеются технологические карты для приготовления первых, вторых, третьих блюд, каш, гарниров, салатов. Утверждены директором школы Прокофьевой Н.А.**
- Наличие сертификатов качества продуктов - **имеются**
- Наличие медицинских книжек у работников пищеблока, своевременность прохождения медосмотров - **имеются на всех работников, мед.осмотр пройден своевременно.**

**IV. Проверка санитарно-противоэпидемического режима**

- Наличие инструкций режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды - **имеется;**
- Температурный режим в мочных ваннах - **45°;**
- Наличие графика генеральных уборок помещений, утверждённых руководством – **имеется**
- Суточная проба - **имеется, хранится в холодильнике**

Соблюдение требований к оборудованию пищеблока:

- Наличие разделочных досок и ножей с соответствующей маркировкой и их хранение - имеются с соответствующей маркировкой, хранятся в соответствии с санитарными нормами
- Хранение кухонной посуды - хранится в соответствии с санитарными правилами
- Состояние столовой посуды - удовлетворительное
- Хранение пищевых отходов - приказ от 09.01.2019 г № 2/1 «Об утилизации пищевых отходов в 2019 году».

VI.: Проверка документации администрации по организации питания

- Приказ по школе об организации питания, о назначении ответственного за организацию питания, о создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания - имеется приказ «Об организации горячего питания» №96 от 29.08.2018 г
- - имеется приказ о создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания, в которую входят:

председатель комиссии: Велесова Т.П. - заместитель директора по ВР

Панцова Н.И. – зав.кабинетом здоровья

члены комиссии: Епихина З.В.– ответственная за питание

- Приказ о создании бракеражной комиссии - имеется приказ № 96 от 29.08.2018 г в которую входят:

Велесова Т.П. – зам.директора по ВР

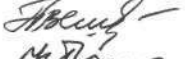



Епихина З.В. – ответственная за питание

Крылова Л.Н. – председатель Управляющего Совета школы

- Акт готовности образовательного учреждения к новому учебному году - имеется, замечаний по пищеблоку - замечаний нет;
- Акт Роспотребнадзора по санитарному состоянию - имеется, замечаний нет;
- Муниципальный контракт – имеется;
- График дежурства учителей и обучающихся в столовой – имеется;
- График питания обучающихся в столовой – имеется.

Выводы:

1. Санитарное состояние пищеблока - удовлетворительное
2. Требования санитарных требований и нормативов - соблюдаются

Председатель комиссии		Т.П. Велесова
Зам.председателя комиссии		Н.И. Панцова
Ответственная за питание		З.В.Епихина
Председатель Управляющего Совета		Л.Н. Крылова