

АКТ

проверки соблюдения требований санитарных правил и нормативов
от «28» января 2023 года

Комиссией по контролю за качеством питания, в составе Ключевой Н.Н. – заместитель директора по ВР, зав.кабинетом Здоровья Панцовой Н.И., ответственной за питание Бабенко О.Г., председателя Управляющего совета школы Крыловой Л.Н., проведена проверка соблюдения требований санитарных правил и нормативов в МБОУ «Погорельская СОШ».

Проверка проводилась 28.01.2023 года на третьем уроке (10-45 -11-25)

1. Проверка качества поступающей на пищеблок продукции

- Маркировка (нормативная документация, вес, условия хранения, сроки реализации, местонахождение предприятия изготовителя) указаны на всех видах поступающей продукции;
- Информация о сертификатах соответствия на поступающую продукцию отражена в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (ведётся).
- 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 и специально отведённых помещениях(стеллаж для сыпучих и др. продуктов);
- Температура хранения поступающей продукции - температура хранения поступающей продукции соответствует температуре, установленной поставщиком, фиксируется в журнале температурного режима холодильного оборудования ответственной за питание Бабенко О.Г.;

2. Проверка санитарного состояния пищеблока и столовой

- Наличие производственных и складских помещений- имеется достаточное кол-во;
- Их санитарное состояние – соответствует нормативам;
- Торгово-технологическое и холодильное оборудование – исправно;
- Обеспеченность кухонным инвентарём, разделочными досками и их маркировка – обеспеченно в достаточном количестве, маркировка нанесена везде;
- Учёт температурного режима холодильного оборудования – отображается ежедневно в журнале температурного режима холодильного оборудования;
- Санитарное состояние кухни – удовлетворительное;
- Санитарное состояние обеденного зала – удовлетворительное;
- Наличие моющих средств – имеются в наличии: для мытья посуды, дезинфицирующие средства для мытья столов;

3. Проверка оформления документов по пищеблоку

- Наличие меню – имеются, меню – требование на выдачу продуктов питания, меню для обучающихся;
- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья – имеется, заполняется правильно и своевременно;
- Журнал учёта 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 продукции – имеются;
- Наличие медицинских книжек у работников пищеблока, своевременность прохождения медосмотров – имеется у всех работников, мед.осмотр проводится своевременно;

4. Проверка санитарно-противоэпидемического режима.

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

5. 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 - хранятся в соответствии с санитарными нормами;
- Состояние столовой посуды – удовлетворительное;
- Хранение пищевых отходов - приказ №3 от 09.01. 2023года «Об утилизации пищевых отходов в 2023году»;

6. Проверка документации администрации по организации питания



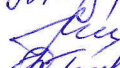


- Приказ по школе об организации питания, о назначении ответственного за организацию питания, о создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания- имеется приказ «Об организации горячего питания» № 147 от 31.08.2022 г
- имеется приказ «О назначении ответственного за организацию питания и питьевой режим» № 146 от 31.08.2022 г
- Акт готовности образовательного учреждения к новому учебному году – имеется, замечаний по пищеблоку нет;
- Муниципальный контракт – имеется;
- График питания обучающихся в столовой – имеется;

Выводы:

- санитарное состояние пищеблока удовлетворительное
- требования санитарных нормативов соблюдаются.

Председатель рабочей группы

Члены рабочей группы

 Клюева Н.Н.
 Панцова Н. И.
 Левина Н.Л.
 Бабенко О.Г.
 Крылова Л.Н.