

АКТ
проверки соблюдения требований санитарных правил и нормативов
от «25» февраля 2025 года

Комиссией по контролю за качеством питания, в составе Каневой Е.А. – члена Родительского комитета, Савушкиной М.В. – члена родительского комитета., ответственной за питание Елисеевой В.Е., председателя Управляющего совета школы Гуляевой И.Е., проведена проверка соблюдения требований санитарных правил и нормативов в МБОУ «Погорельская СОШ». Проверка проводилась 25.02.2025 года на четвертом уроке (11-45 - 12-25)

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 Елисеевой В.Е.;

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;

- Наличие технологических карт - имеются технологические карты для приготовления первых, вторых, третьих блюд, каш, гарниров, салатов. Утверждены и.о.директора школы Гусевым Г.Б..
- Наличие сертификатов качества продукции - имеются;
- Наличие медицинских книжек у работников пищеблока, своевременность прохождения медосмотров - имеется у всех работников, мед.осмотр проходит 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 №139 от 29.08.2024 года «Об утилизации пищевых отходов в 2024году»;

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» № 151 от 29.08.2024 г
- имеется приказ «О назначении ответственного за организацию питания и питьевой режим» № 155от 29.08.2024 г
- Акт готовности образовательного учреждения к новому учебному году - имеется, замечаний по пищеблоку нет;
- Муниципальный контракт - имеется;
- График питания обучающихся в столовой - имеется;

7.Рейд «Родительский контроль» -проверка школьного питания.

Родители познакомились с условиями и режимом питания в столовой, продегустировали школьный обед. Отметили, что блюда, предложенные детям на обед, соответствуют утвержденному меню, и имеют хорошие вкусовые качества.

Выводы:

- санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
- требования санитарных нормативов соблюдаются;
- блюда соответствуют калорийности и вкусовым качествам.

Акт подписали:

В.Е.Елисеева

И.Е.Гуляева

М.В.Савушкина

Е.А.Канева