

МОУ «Средняя школа № 2 имени Л.П.Семеновой»

Акт №4 проверки пищеблока

24 декабря 2024 г

Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся, бракеражная комиссия провели проверку пищеблока МОУ «Средняя школа № 2 имени Л.П.Семеновой» на соответствие выполнения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»

В ходе проведения проверки выявлено:

1. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья:
 - наличие сопроводительных документов, обеспечивающих безопасность - имеется
 - наличие ярлыков, этикеток на тарах, коробках, упаковках в местах хранения продовольственного сырья, полуфабрикатов - имеется
 - соответствие документов, подтверждающих безопасность продуктов питания количеству имеющихся на данный момент в пищеблоке - соответствует
2. Контроль за качеством поступающей продукции:
 - бракеражный журнал пищевых продуктов и продовольственного сырья - имеется
 - соблюдение условий для хранения – соблюдается
 - контроль температурного режима в холодильном оборудовании - соблюдается
 - соблюдение правил товарного соседства - соблюдается
 - соблюдение конечных сроков реализации на основании сопроводительных документов – соблюдается
3. Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции:
 - использование механического оборудования (мясорубок, протирочных машин) для обработки сырья - используется
 - обработка продуктов, прошедших тепловую обработку – осуществляется
 - первичная, вторичная обработка овощей, фруктов - осуществляется
 - обработка овощей для сырых салатов - соблюдается
4. Обработка яиц, помещения, инвентарь, правила обработки:
 - условия обработки – соответствуют
5. Маркировка разделочного, рабочего инвентаря, посуды:
 - места хранения, правила хранения инвентаря, разделочных досок, ножей – соблюдается
 - мытье разделочных досок - соответствует
6. Условия для мытья посуды:
 - столовой – соблюдаются
 - кухонной - соблюдаются
 - оборотной тары - соблюдаются
7. Моющие ванны для мытья посуды:
 - маркировка на ваннах объёмной вместимости - имеется
 - пробки из полимерных и резиновых материалов - имеются
8. Состояние столовой посуды:
 - количество, соответствующее количеству посадочных мест – соответствует
9. Моющие средства (наименование):
 - инструктивный материал по использованию моющих средств - имеется
 - мерные ёмкости для дозирования моющих средств - имеются
10. Столовые приборы правила хранения, прокаливание в духовом шкафу – соответствуют
11. Технологические требования при приготовлении блюд:
 - первых блюд – соблюдаются
 - вторых блюд - соблюдаются
 - запеканки, омлеты - соблюдаются

12. Соблюдение реализации:

- мармитные линии, охлаждаемые прилавки, жарочные шкафы, плиты, исправность электропакетников - выполняется

13. Бракеражный журнал готовой продукции:

- оценку качества блюд проводит комиссия – выполняется
- бракераж проводят, регистрируют от каждой партии при готовленных блюда с указанием часа изготовления и время снятия бракеража - соответствует
- бракераж блюд соответствует меню на данный день – соответствует

14. Санитарное состояние обеденного зала (меню, график работы, уголок потребителя)

- уборка обеденного зала, специально выделенная ветошь, промаркированная тара для чистой и использованной ветоши – имеется

15. Санитарное состояние помещения для персонала:

- раздевалка: хранение личных вещей, шкафы - имеются
- хранение санитарной одежды, шкафы, вешалка отдельно от личных вещей - имеется
- туалет: вешалка у входа для снятия санитарной одежды - имеется
- раковина для мытья рук, наличие мыла, дез. растворы для обработки рук - имеется
- одноразовые полотенца, индивидуальные полотенца - имеются
- наличие уборочного инвентаря, сигнальная окраска (ведро, швабра, ветошь, щётки и т.д.) - имеется
- ветошь для протирки ручек, кранов с применением дез. раствора, ёмкость для хранения – имеется

16. Дезинфекция:

- дезинфекционные препараты (хранение в специально отведённом месте) - имеются
- инструктивный материал для приготовления растворов, этикетки на ёмкостях с указанием наименования р-ра %, дата изготовления, срок годности, подпись - имеются
- знания об использовании дез. растворов для обработки обеденных столов, обработки рук после туалета, обработка производственного окружения, замачивание столовой посуды после завершения приёма пищи, проведение уборки в конце работы, генеральной уборки ежемесячно, после обработки яиц - осуществляются

17. Наличие уборочного инвентаря для каждой группы помещений (чистые зоны, грязные зоны), отдельный промаркированный уборочный инвентарь, шкаф, место его хранения - имеются

18. Наличие чистой санитарной одежды - имеется

- количество комплектов санитарной одежды всего - 2 штуки на одного работника

19. Журнал проведения витаминизации третьих блюд - имеется

- поступление витамина С строго с учётом суммарного поступления витамина С пищевыми продуктами рекомендуемого суточного меню - осуществляется

20. Журнал здоровья - имеется

21. Журнал контроля за рационом питания – имеется

22. Журнал температурного режима холодильного оборудования - имеется

23. Санитарные книжки:

- медицинские осмотры в установленном порядке - проводятся
- профилактические прививки в соответствии с национальным календарем прививок - проводятся

24. Книга отзывов и предложений - имеется

25. Меню:

- цикличное меню - имеется
- соответствие меню цикличному - соответствует

Устранить отмеченные нарушения, привести пищеблок в соответствие с требованиями не выявлено

Члены комиссии:

Никифорова И.В.

Угрюмова М.В.

Евдокимова Л.В.

Посадкова Л.В.

Степанова К.О.

Заведующая производством:

Лукашова Н.В.