

**АКТ**  
**Проверки соблюдения требований санитарных правил и нормативов**  
**от «14» марта 2020 года**

Комиссией по производственному контролю за качеством питания, в составе **председателя комиссии Попова И.В., учителя Череневой Л.И., учителя Керекеш А.С., врача Азановой Н.А., учителя Сташевской О.К.** проведена проверка соблюдения требований санитарных правил и нормативов в **МАОУ «Экономическая школа № 145» г. Перми.**

Проверка проводилась: **14.03.2020**

**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. Фиксируется членами бракеражной комиссии.**
- Органолептические показатели поступающей продукции (цвет, запах): **соответствуют гигиеническим требованиям**
- Условия хранения поступающей продукции: **в холодильниках (3 холодильника), морозильной камере и специально отведённых 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 медицинским работником Азановой Н.А.**

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

- Наличие производственных и складских помещений – **имеется достаточное количество**
- 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 медицинским работником Азановой Н.А.;**
- Санитарное состояние кухни - **удовлетворительное**
- Санитарное состояние столовой - **удовлетворительное**
- Наличие моющих средств – **имеются в наличии: для мытья посуды «Женилен», «Сода кальцинированная», дез.средства «ДЕЗХЛОР».**

**III. Проверка оформления документации по пищеблоку:**

- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья – **имеется, заполняется правильно и своевременно членами бракеражной комиссии.**
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции – **имеется, заполняется правильно и своевременно членами бракеражной комиссии.**

- Журнал осмотра сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний – журнал здоровья ведётся медицинским работником Азановой Н.А.
- 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.
- Наличие сертификатов качества продуктов: имеются на все продукты
- Наличие медицинских книжек у работников пищеблока, своевременность прохождения медосмотра: имеются на всех работников, медицинский осмотр пройден своевременно. Проверяется медицинским работником Азановой Н.А.;

#### IV. Проверка санитарно - противоэпидемического режима:

- Наличие инструкций режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды – имеется;
- Наличие журнала контроля качества мытья посуды – отсутствует;
- Температурный режим в моечных ваннах – 1 ванна - 45<sup>0</sup>, 2 ванна - 55<sup>0</sup>, ополаскивающая - 65<sup>0</sup>
- Наличие графика генеральных уборок помещений, утверждённым руководством: имеется, медицинским работником Азановой Н.А. ведутся санитарный журнал пищеблока (1 раз в неделю), журнал генеральных уборок пищеблока (1 раз в неделю)
- Суточная проба: имеется, хранится в отдельном холодильнике (в холодильнике имеется суточные пробы – 12.03.2020г. и 13.03.2020г.)

#### V. 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 – имеется 1 пластиковый бак с крышкой объёмом 200 литров.

#### VI. Проверка реализуемой буфетной продукции:

- Наличие ассортимента на буфетную продукцию, утверждённого Роспотребнадзором
- Выдерживается ли ассортимент в буфете ежедневно
- Соблюдение правил хранения и сроков реализации буфетной продукции

План работы со всеми участниками образовательного процесса по обеспечению учащихся горячим питанием - имеется

- Журнал учёта компенсационных и дотационных выплат – отсутствует (ведётся отдельный табель на каждого учащегося)
- Наличие медицинского работника – имеется врач Азанова Н.А.
- Паспорт готовности образовательного учреждения к новому году – имеется, замечаний по пищеблоку – замечаний нет

- Акт Роспотребнадзора по санитарному состоянию - имеется
- Санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок - имеется
- График дежурства в столовой – отсутствует. Накрывают сотрудники столовой.


**Выводы:**


**Санитарное состояние пищеблока - удовлетворительное**

**Требование санитарных требований и нормативов – соблюдаются**

Председатель комиссии:  /Попова И.В./

Члены комиссии:  /Черенева Л. И./

 /Керекеш А.С./

 /Сташевская О.К./

**АКТ**  
**Проверки соблюдения требований санитарных правил и нормативов**  
**от « 11 » марта 2020 года**

Комиссией по производственному контролю за качеством питания, в составе председателя комиссии Попова И.В., учителя Череневой Л.И., учителя Керекеш А.С., врача Азановой Н.А., учителя Сташевской О.К. проведена проверка соблюдения требований санитарных правил и нормативов в МАОУ «Экономическая школа № 145» г. Перми

Проверка проводилась: 11.03.2020

**XV. 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. Фиксируется членами бракеражной комиссии.
- Органолептические показатели поступающей продукции (цвет, запах): соответствуют гигиеническим требованиям
- Контрольный завес поступающей продукции отклонений от указанного веса в меню-раскладке не выявил: овощи натуральные (огурец) – 100г., суп с клецками - 250г, рыба филе отварная – 120г, картофельное пюре -150 г., напиток золотой шар - 200г, хлеб пшеничный – 60г, хлеб ржаной – 50г.
- Условия хранения поступающей продукции: в холодильниках (3 холодильника), морозильной камере и специально отведённых 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 медицинским работником Азановой Н.А.

**XVI. Проверка санитарного состояния пищеблока и столовой:**

- Наличие производственных и складских помещений – имеется достаточное количество
- 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 медицинским работником Азановой Н.А.;
- Санитарное состояние кухни - удовлетворительное
- Санитарное состояние столовой - удовлетворительное
- Наличие моющих средств – имеются в наличии: для мытья посуды «Женилен», «Сода кальцинированная», дез.средства «ДЕЗХЛОР».

**XVII. Проверка оформления документации по пищеблоку:**

- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья – имеется, заполняется правильно и своевременно членами бракеражной комиссии.
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции – имеется, заполняется правильно и своевременно членами бракеражной комиссии.
- Журнал осмотра сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний – журнал здоровья ведётся медицинским работником Азановой Н.А.
- 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.
- Наличие сертификатов качества продуктов: имеются на все продукты
- Наличие медицинских книжек у работников пищеблока, своевременность прохождения медосмотра: имеются на всех работников, медицинский осмотр пройден своевременно. Проверяется медицинским работником Азановой Н.А.;

#### **XVIII. Проверка санитарно - противоэпидемического режима:**

- Наличие инструкций режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды – имеется;
- Наличие журнала контроля качества мытья посуды – отсутствует;
- Температурный режим в моечных ваннах – 1 ванна - 45<sup>0</sup>, 2 ванна - 55<sup>0</sup>, ополаскивающая - 65<sup>0</sup>
- Наличие графика генеральных уборок помещений, утверждённым руководством: имеется, медицинским работником Азановой Н.А. ведутся санитарный журнал пищеблока (1 раз в неделю), журнал генеральных уборок пищеблока (1 раз в неделю)
- Суточная проба: имеется, хранится в отдельном холодильнике (в холодильнике имеется суточные пробы за 09.03.20 и за 10.03.20)

#### **XIX. 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 – имеется 1 пластиковый бак с крышкой объёмом 200 литров.

#### **XX. Проверка реализуемой буфетной продукции:**

- Наличие ассортимента на буфетную продукцию, утверждённого Роспотребнадзором
- Выдерживается ли ассортимент в буфете ежедневно
- Соблюдение правил хранения и сроков реализации буфетной продукции

#### **XXI. Проверка документации администрации по организации питания:**

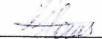
- План работы со всеми участниками образовательного процесса по обеспечению учащихся горячим питанием - имеется

- Журнал учёта компенсационных и дотационных выплат – отсутствует (ведётся отдельный табель на каждого учащегося)
- Наличие медицинского работника – имеется врач Азанова Н.А.
- Паспорт готовности образовательного учреждения к новому году – имеется, замечаний по пищеблоку – замечаний нет
- Акт Роспотребнадзора по санитарному состоянию - имеется
- Санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок - имеется
- График дежурства в столовой – отсутствует. Накрывают сотрудники столовой.

**Выводы:**


Санитарное состояние пищеблока - удовлетворительное.

Требование санитарных требований и нормативов – соблюдаются.

Председатель комиссии:  /Попова И.В./

Члены комиссии:  /Черенева Л. И./

 /Керекеш А.С./

 /Сташевская О.К./

**АКТ**  
**Проверки соблюдения требований санитарных правил и нормативов**  
**от «05» марта 2020 года**

Комиссией по производственному контролю за качеством питания, в составе председателя комиссии Попова И.В., учителя Череневой Л.И., учителя Керекеш А.С., врача Азановой Н.А., учителя Сташевской О.К. проведена проверка соблюдения требований санитарных правил и нормативов в МАОУ «Экономическая школа № 145» г. Перми.

Проверка проводилась: 05.03.2020

**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. Фиксируется членами бракеражной комиссии.
- Органолептические показатели поступающей продукции (цвет, запах): соответствуют гигиеническим требованиям
- Условия хранения поступающей продукции: в холодильниках (3 холодильника), морозильной камере и специально отведённых 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 медицинским работником Азановой Н.А.

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

- Наличие производственных и складских помещений – имеется достаточное количество
- 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 медицинским работником Азановой Н.А.;
- Санитарное состояние кухни - удовлетворительное
- Санитарное состояние столовой - удовлетворительное
- Наличие моющих средств – имеются в наличии: для мытья посуды «Женилен», «Сода кальцинированная», дез.средства «ДЕЗХЛОР».

**III. Проверка оформления документации по пищеблоку:**

- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья – имеется, заполняется правильно и своевременно членами бракеражной комиссии.
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции – имеется, заполняется правильно и своевременно членами бракеражной комиссии.

- Журнал осмотра сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний – журнал здоровья ведётся медицинским работником Азановой Н.А.
- 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.
- Наличие сертификатов качества продуктов: имеются на все продукты
- Наличие медицинских книжек у работников пищеблока, своевременность прохождения медосмотра: имеются на всех работников, медицинский осмотр пройден своевременно. Проверяется медицинским работником Азановой Н.А.;

#### IV. Проверка санитарно - противоэпидемического режима:

- Наличие инструкций режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды – имеется;
- Наличие журнала контроля качества мытья посуды – отсутствует;
- Температурный режим в моечных ваннах – 1 ванна - 45<sup>0</sup>, 2 ванна - 55<sup>0</sup>, ополаскивающая - 65<sup>0</sup>
- Наличие графика генеральных уборок помещений, утверждённым руководством: имеется, медицинским работником Азановой Н.А. ведутся санитарный журнал пищеблока (1 раз в неделю), журнал генеральных уборок пищеблока (1 раз в неделю)
- Суточная проба: имеется, хранится в отдельном холодильнике (в холодильнике имеется суточные пробы – 03.03.2020г. и 04.03.2020г.)

#### V. 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 – имеется 1 пластиковый бак с крышкой объёмом 200 литров.

#### VI. Проверка реализуемой буфетной продукции:

- Наличие ассортимента на буфетную продукцию, утверждённого Роспотребнадзором
- Выдерживается ли ассортимент в буфете ежедневно
- Соблюдение правил хранения и сроков реализации буфетной продукции

План работы со всеми участниками образовательного процесса по обеспечению учащихся горячим питанием - имеется

- Журнал учёта компенсационных и дотационных выплат – отсутствует (ведётся отдельный табель на каждого учащегося)
- Наличие медицинского работника – имеется врач Азанова Н.А.
- Паспорт готовности образовательного учреждения к новому году – имеется, замечаний по пищеблоку – замечаний нет

- Акт Роспотребнадзора по санитарному состоянию - имеется
- Санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок - имеется
- График дежурства в столовой – отсутствует. Накрывают сотрудники столовой.

**Выводы:**

Санитарное состояние пищеблока - удовлетворительное

Требование санитарных требований и нормативов – соблюдаются

Председатель комиссии: \_\_\_\_\_/Попова И.В./

Члены комиссии: \_\_\_\_\_/Черенева Л. И./

\_\_\_\_\_ /Керекеш А.С./

\_\_\_\_\_ /Сташевская О.К./

**АКТ**  
**Проверки соблюдения требований санитарных правил и нормативов**  
**от « 02» марта 2020 года**

Комиссией по производственному контролю за качеством питания, в составе **председателя комиссии Попова И.В., учителя Череновой Л.И., учителя Керекеш А.С., врача Азановой Н.А., учителя Сташевской О.К.** проведена проверка соблюдения требований санитарных правил и нормативов в **МАОУ «Экономическая школа № 145» г. Перми.**

Проверка проводилась: **02.03.2020**

**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. Фиксируется членами бракеражной комиссии.**
- Органолептические показатели поступающей продукции (цвет, запах): **соответствуют гигиеническим требованиям**
- Условия хранения поступающей продукции: **в холодильниках (3 холодильника), морозильной камере и специально отведённых 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 медицинским работником Азановой Н.А.**

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

- Наличие производственных и складских помещений – **имеется достаточное количество**
- 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 медицинским работником Азановой Н.А.;**
- Санитарное состояние кухни - **удовлетворительное**
- Санитарное состояние столовой - **удовлетворительное**
- Наличие моющих средств – **имеются в наличии: для мытья посуды «Женилен», «Сода кальцинированная», дез.средства «ДЕЗХЛОР».**

**III. Проверка оформления документации по пищеблоку:**

- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья – **имеется, заполняется правильно и своевременно членами бракеражной комиссии.**
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции – **имеется, заполняется правильно и своевременно членами бракеражной комиссии.**

- Журнал осмотра сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний – журнал здоровья ведётся медицинским работником Азановой Н.А.
- 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.
- Наличие сертификатов качества продуктов: имеются на все продукты
- Наличие медицинских книжек у работников пищеблока, своевременность прохождения медосмотра: имеются на всех работников, медицинский осмотр пройден своевременно. Проверяется медицинским работником Азановой Н.А.;

#### IV. Проверка санитарно - противозидемического режима:

- Наличие инструкций режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды – имеется;
- Наличие журнала контроля качества мытья посуды – отсутствует;
- Температурный режим в моечных ваннах – 1 ванна - 45<sup>0</sup>, 2 ванна - 55<sup>0</sup>, ополаскивающая - 65<sup>0</sup>
- Наличие графика генеральных уборок помещений, утверждённым руководством: имеется, медицинским работником Азановой Н.А. ведётся санитарный журнал пищеблока (1 раз в неделю), журнал генеральных уборок пищеблока (1 раз в неделю)
- Суточная проба: имеется, хранится в отдельном холодильнике (в холодильнике имеется суточные пробы – 29.02.2020г.)

#### V. 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 – имеется 1 пластиковый бак с крышкой объёмом 200 литров.

#### VI. Проверка реализуемой буфетной продукции:

- Наличие ассортимента на буфетную продукцию, утверждённого Роспотребнадзором
- Выдерживается ли ассортимент в буфете ежедневно
- Соблюдение правил хранения и сроков реализации буфетной продукции

План работы со всеми участниками образовательного процесса по обеспечению учащихся горячим питанием - имеется

- Журнал учёта компенсационных и дотационных выплат – отсутствует (ведётся отдельный табель на каждого учащегося)
- Наличие медицинского работника – имеется врач Азанова Н.А.
- Паспорт готовности образовательного учреждения к новому году – имеется, замечаний по пищеблоку – замечаний нет

- Акт Роспотребнадзора по санитарному состоянию - имеется
- Санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок - имеется
- График дежурства в столовой – отсутствует. Накрывают сотрудники столовой.

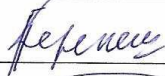
**Выводы:**

Санитарное состояние пищеблока - удовлетворительное

Требование санитарных требований и нормативов – соблюдаются

Председатель комиссии:  /Попова И.В./

Члены комиссии:  /Черенева Л. И./

 /Керекеш А.С./

 /Сташевская О.К./

**АКТ**  
**Проверки соблюдения требований санитарных правил и нормативов**  
**от « 28 » февраля 2020 года**

Комиссией по производственному контролю за качеством питания, в составе **председателя комиссии Попова И.В.**, учителя **Череновой Л.И.**, учителя **Керекеш А.С.**, врача **Азановой Н.А.**, учителя **Сташевской О.К.** проведена проверка соблюдения требований санитарных правил и нормативов в **МАОУ «Экономическая школа № 145» г. Перми**

Проверка проводилась: **28.02.2020**

**VIII. 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. Фиксируется членами бракеражной комиссии.
- Органолептические показатели поступающей продукции (цвет, запах): соответствуют гигиеническим требованиям
- Контрольный завес поступающей продукции отклонений от указанного веса в меню-раскладке не выявил: овощи натуральные (помидоры) – 100г., суп щи из капусты с картофелем - 250г, плов из отварной говядины – 300г, компот из свежих плодов или ягод - 200г, хлеб пшеничный – 60г, хлеб ржаной – 50г.
- Условия хранения поступающей продукции: в холодильниках (3 холодильника), морозильной камере и специально отведённых 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 медицинским работником Азановой Н.А.

**IX. Проверка санитарного состояния пищеблока и столовой:**

- Наличие производственных и складских помещений – имеется достаточное количество
- 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 медицинским работником Азановой Н.А.;
- Санитарное состояние кухни - удовлетворительное
- Санитарное состояние столовой - удовлетворительное
- Наличие моющих средств – имеются в наличии: для мытья посуды «Женилен», «Сода кальцинированная», дез.средства «ДЕЗХЛОР».

**X. Проверка оформления документации по пищеблоку:**

- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья – имеется, заполняется правильно и своевременно членами бракеражной комиссии.
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции – имеется, заполняется правильно и своевременно членами бракеражной комиссии.
- Журнал осмотра сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний – журнал здоровья ведётся медицинским работником Азановой Н.А.
- 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.
- Наличие сертификатов качества продуктов: имеются на все продукты
- Наличие медицинских книжек у работников пищеблока, своевременность прохождения медосмотра: имеются на всех работников, медицинский осмотр пройден своевременно. Проверяется медицинским работником Азановой Н.А.;

#### **XI. Проверка санитарно - противоэпидемического режима:**

- Наличие инструкций режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды – имеется;
- Наличие журнала контроля качества мытья посуды – отсутствует;
- Температурный режим в моечных ваннах – 1 ванна - 45<sup>0</sup>, 2 ванна - 55<sup>0</sup>, ополаскивающая - 65<sup>0</sup>
- Наличие графика генеральных уборок помещений, утверждённым руководством: имеется, медицинским работником Азановой Н.А. ведутся санитарный журнал пищеблока (1 раз в неделю), журнал генеральных уборок пищеблока (1 раз в неделю)
- Суточная проба: имеется, хранится в отдельном холодильнике (в холодильнике имеется суточные пробы за 26.02.20 и за 27.02.20)

#### **XII. 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 – имеется 1 пластиковый бак с крышкой объёмом 200 литров.

#### **XIII. Проверка реализуемой буфетной продукции:**

- Наличие ассортимента на буфетную продукцию, утверждённого Роспотребнадзором
- Выдерживается ли ассортимент в буфете ежедневно
- Соблюдение правил хранения и сроков реализации буфетной продукции

#### **XIV. Проверка документации администрации по организации питания:**

- План работы со всеми участниками образовательного процесса по обеспечению учащихся горячим питанием - имеется

- Журнал учёта компенсационных и дотационных выплат – отсутствует (ведётся отдельный табель на каждого учащегося)
- Наличие медицинского работника – имеется врач Азанова Н.А.
- Паспорт готовности образовательного учреждения к новому году – имеется, замечаний по пищеблоку – замечаний нет
- Акт Роспотребнадзора по санитарному состоянию - имеется
- Санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок - имеется
- График дежурства в столовой – отсутствует. Накрывают сотрудники столовой.

**Выводы:**

Санитарное состояние пищеблока - удовлетворительное.

Требование санитарных требований и нормативов – соблюдаются.

Председатель комиссии:  /Попова И.В./

Члены комиссии:  /Черенева Л. И./

 /Керекеш А.С./

 /Сташевская О.К./

АКТ  
Проверки соблюдения требований санитарных правил и нормативов  
от « 25» февраля 2020 года

Комиссией по производственному контролю за качеством питания, в составе председателя комиссии Попова И.В., учителя Череновой Л.И., учителя Керекеш А.С., врача Азановой Н.А., учителя Сташевской О.К. проведена проверка соблюдения требований санитарных правил и нормативов в МАОУ «Экономическая школа № 145» г. Перми.

Проверка проводилась: 25.02.2020

**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. Фиксируется членами бракеражной комиссии.
- Органолептические показатели поступающей продукции (цвет, запах): соответствуют гигиеническим требованиям
- Условия хранения поступающей продукции: в холодильниках (3 холодильника), морозильной камере и специально отведённых 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 медицинским работником Азановой Н.А.

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

- Наличие производственных и складских помещений – имеется достаточное количество
- 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 медицинским работником Азановой Н.А.;
- Санитарное состояние кухни - удовлетворительное
- Санитарное состояние столовой - удовлетворительное
- Наличие моющих средств – имеются в наличии: для мытья посуды «Женилен», «Сода кальцинированная», дез.средства «ДЕЗХЛОР».

**III. Проверка оформления документации по пищеблоку:**

- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья – имеется, заполняется правильно и своевременно членами бракеражной комиссии.
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции – имеется, заполняется правильно и своевременно членами бракеражной комиссии.

- Журнал осмотра сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний – журнал здоровья ведётся медицинским работником Азановой Н.А.
- 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.
- Наличие сертификатов качества продуктов: имеются на все продукты
- Наличие медицинских книжек у работников пищеблока, своевременность прохождения медосмотра: имеются на всех работников, медицинский осмотр пройден своевременно. Проверяется медицинским работником Азановой Н.А.;

#### IV. Проверка санитарно - противоэпидемического режима:

- Наличие инструкций режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды – имеется;
- Наличие журнала контроля качества мытья посуды – отсутствует;
- Температурный режим в моечных ваннах – 1 ванна - 45<sup>0</sup>, 2 ванна - 55<sup>0</sup>, ополаскивающая - 65<sup>0</sup>
- Наличие графика генеральных уборок помещений, утверждённым руководством: имеется, медицинским работником Азановой Н.А. ведётся санитарный журнал пищеблока (1 раз в неделю), журнал генеральных уборок пищеблока (1 раз в неделю)
- Суточная проба: имеется, хранится в отдельном холодильнике (в холодильнике имеется суточные пробы – 22.02.2020г. и 24.02.2020г.)

#### V. 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 – имеется 1 пластиковый бак с крышкой объёмом 200 литров.

#### VI. Проверка реализуемой буфетной продукции:

- Наличие ассортимента на буфетную продукцию, утверждённого Роспотребнадзором
- Выдерживается ли ассортимент в буфете ежедневно
- Соблюдение правил хранения и сроков реализации буфетной продукции

План работы со всеми участниками образовательного процесса по обеспечению учащихся горячим питанием - имеется

- Журнал учёта компенсационных и дотационных выплат – отсутствует (ведётся отдельный табель на каждого учащегося)
- Наличие медицинского работника – имеется врач Азанова Н.А.
- Паспорт готовности образовательного учреждения к новому году – имеется, замечаний по пищеблоку – замечаний нет


- Акт Роспотребнадзора по санитарному состоянию - имеется
- Санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок - имеется
- График дежурства в столовой – отсутствует. Накрывают сотрудники столовой.

**Выводы:**


**Санитарное состояние пищеблока - удовлетворительное**

**Требование санитарных требований и нормативов – соблюдаются**

Председатель комиссии:  /Попова И.В./

Члены комиссии:  /Черенева Л. И./

 /Керекеш А.С./

 /Сташевская О.К./

АКТ  
Проверки соблюдения требований санитарных правил и нормативов  
от « 21» февраля 2020 года

Комиссией по производственному контролю за качеством питания, в составе председателя комиссии Попова И.В., учителя Череневой Л.И., учителя Керекеш А.С., врача Азановой Н.А., учителя Сташевской О.К. проведена проверка соблюдения требований санитарных правил и нормативов в МАОУ «Экономическая школа № 145» г. Перми.

Проверка проводилась: 21.02.2020

**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. Фиксируется членами бракеражной комиссии.
- Органолептические показатели поступающей продукции (цвет, запах): соответствуют гигиеническим требованиям
- Условия хранения поступающей продукции: в холодильниках (3 холодильника), морозильной камере и специально отведённых 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 медицинским работником Азановой Н.А.

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

- Наличие производственных и складских помещений – имеется достаточное количество
- 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 медицинским работником Азановой Н.А.;
- Санитарное состояние кухни - удовлетворительное
- Санитарное состояние столовой - удовлетворительное
- Наличие моющих средств – имеются в наличии: для мытья посуды «Женилен», «Сода кальцинированная», дез.средства «ДЕЗХЛОР».

**III. Проверка оформления документации по пищеблоку:**

- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья – имеется, заполняется правильно и своевременно членами бракеражной комиссии.
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции – имеется, заполняется правильно и своевременно членами бракеражной комиссии.

- Журнал осмотра сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний – журнал здоровья ведётся медицинским работником Азановой Н.А.
- 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.
- Наличие сертификатов качества продуктов: имеются на все продукты
- Наличие медицинских книжек у работников пищеблока, своевременность прохождения медосмотра: имеются на всех работников, медицинский осмотр пройден своевременно. Проверяется медицинским работником Азановой Н.А.;

#### IV. Проверка санитарно - противоэпидемического режима:

- Наличие инструкций режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды – имеется;
- Наличие журнала контроля качества мытья посуды – отсутствует;
- Температурный режим в моечных ваннах – 1 ванна - 45<sup>0</sup>, 2 ванна - 55<sup>0</sup>, ополаскивающая - 65<sup>0</sup>
- Наличие графика генеральных уборок помещений, утверждённым руководством: имеется, медицинским работником Азановой Н.А. ведётся санитарный журнал пищеблока (1 раз в неделю), журнал генеральных уборок пищеблока (1 раз в неделю)
- Суточная проба: имеется, хранится в отдельном холодильнике (в холодильнике имеется суточные пробы – 19.02.2020г. и 20.02.2020г.)

#### V. 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 – имеется 1 пластиковый бак с крышкой объёмом 200 литров.

#### VI. Проверка реализуемой буфетной продукции:

- Наличие ассортимента на буфетную продукцию, утверждённого Роспотребнадзором
- Выдерживается ли ассортимент в буфете ежедневно
- Соблюдение правил хранения и сроков реализации буфетной продукции

План работы со всеми участниками образовательного процесса по обеспечению учащихся горячим питанием - имеется

- Журнал учёта компенсационных и дотационных выплат – отсутствует (ведётся отдельный табель на каждого учащегося)
- Наличие медицинского работника – имеется врач Азанова Н.А.
- Паспорт готовности образовательного учреждения к новому году – имеется, замечаний по пищеблоку – замечаний нет

- Акт Роспотребнадзора по санитарному состоянию - имеется
- Санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок - имеется
- График дежурства в столовой – отсутствует. Накрывают сотрудники столовой.

**Выводы:**


**Санитарное состояние пищеблока - удовлетворительное**

**Требование санитарных требований и нормативов – соблюдаются**

Председатель комиссии:  /Попова И.В./

Члены комиссии:  /Черенева Л. И./

 /Керекеш А.С./

 /Сташевская О.К./

**АКТ**  
**Проверки соблюдения требований санитарных правил и нормативов**  
**от « 17» февраля 2020 года**

Комиссией по производственному контролю за качеством питания, в составе председателя комиссии Попова И.В., учителя Череневой Л.И., учителя Керекеш А.С., врача Азановой Н.А., учителя Сташевской О.К. проведена проверка соблюдения требований санитарных правил и нормативов в МАОУ «Экономическая школа № 145» г. Перми.

Проверка проводилась: 17.02.2020

**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. Фиксируется членами бракеражной комиссии.
- Органолептические показатели поступающей продукции (цвет, запах): соответствуют гигиеническим требованиям
- Условия хранения поступающей продукции: в холодильниках (3 холодильника), морозильной камере и специально отведённых 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 медицинским работником Азановой Н.А.

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

- Наличие производственных и складских помещений – имеется достаточное количество
- 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 медицинским работником Азановой Н.А.;
- Санитарное состояние кухни - удовлетворительное
- Санитарное состояние столовой - удовлетворительное
- Наличие моющих средств – имеются в наличии: для мытья посуды «Женилен», «Сода кальцинированная», дез.средства «ДЕЗХЛОР».

**III. Проверка оформления документации по пищеблоку:**

- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья – имеется, заполняется правильно и своевременно членами бракеражной комиссии.
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции – имеется, заполняется правильно и своевременно членами бракеражной комиссии.

- Журнал осмотра сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний – журнал здоровья ведётся медицинским работником Азановой Н.А.
- 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.
- Наличие сертификатов качества продуктов: имеются на все продукты
- Наличие медицинских книжек у работников пищеблока, своевременность прохождения медосмотра: имеются на всех работников, медицинский осмотр пройден своевременно. Проверяется медицинским работником Азановой Н.А.;

#### IV. Проверка санитарно - противоэпидемического режима:

- Наличие инструкций режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды – имеется;
- Наличие журнала контроля качества мытья посуды – отсутствует;
- Температурный режим в моечных ваннах – 1 ванна - 45<sup>0</sup>, 2 ванна - 55<sup>0</sup>, ополаскивающая - 65<sup>0</sup>
- Наличие графика генеральных уборок помещений, утверждённым руководством: имеется, медицинским работником Азановой Н.А. ведётся санитарный журнал пищеблока (1 раз в неделю), журнал генеральных уборок пищеблока (1 раз в неделю)
- Суточная проба: имеется, хранится в отдельном холодильнике (в холодильнике имеются суточные пробы - отсутствуют)

#### V. 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 – имеется 1 пластиковый бак с крышкой объёмом 200 литров.

#### VI. Проверка реализуемой буфетной продукции:

- Наличие ассортимента на буфетную продукцию, утверждённого Роспотребнадзором
- Выдерживается ли ассортимент в буфете ежедневно
- Соблюдение правил хранения и сроков реализации буфетной продукции

План работы со всеми участниками образовательного процесса по обеспечению учащихся горячим питанием - имеется

- Журнал учёта компенсационных и дотационных выплат – отсутствует (ведётся отдельный табель на каждого учащегося)
- Наличие медицинского работника – имеется врач Азанова Н.А.
- Паспорт готовности образовательного учреждения к новому году – имеется, замечаний по пищеблоку – замечаний нет

- Акт Роспотребнадзора по санитарному состоянию - имеется
- Санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок - имеется
- График дежурства в столовой – отсутствует. Накрывают сотрудники столовой.

**Выводы:**

**Санитарное состояние пищеблока - удовлетворительное**

**Требование санитарных требований и нормативов – соблюдаются**

Председатель комиссии: \_\_\_\_\_ /Попова И.В./

Члены комиссии: \_\_\_\_\_ /Черенева Л. И./

\_\_\_\_\_ /Керекеш А.С./

\_\_\_\_\_ /Сташевская О.К./

АКТ  
Проверки соблюдения требований санитарных правил и нормативов  
от «07» февраля 2020 года

Комиссией по производственному контролю за качеством питания, в составе председателя комиссии Попова И.В., учителя Череневой Л.И., учителя Керекеш А.С., врача Азановой Н.А., учителя Сташевской О.К. проведена проверка соблюдения требований санитарных правил и нормативов в МАОУ «Экономическая школа № 145» г. Перми.

Проверка проводилась: 07.02.2020

**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. Фиксируется членами бракеражной комиссии.
- Органолептические показатели поступающей продукции (цвет, запах): соответствуют гигиеническим требованиям
- Условия хранения поступающей продукции: в холодильниках (3 холодильника), морозильной камере и специально отведённых 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 медицинским работником Азановой Н.А.

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

- Наличие производственных и складских помещений – имеется достаточное количество
- 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 медицинским работником Азановой Н.А.;
- Санитарное состояние кухни - удовлетворительное
- Санитарное состояние столовой - удовлетворительное
- Наличие моющих средств – имеются в наличии: для мытья посуды «Женилен», «Сода кальцинированная», дез.средства «ДЕЗХЛОР».

**III. Проверка оформления документации по пищеблоку:**

- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья – имеется, заполняется правильно и своевременно членами бракеражной комиссии.
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции – имеется, заполняется правильно и своевременно членами бракеражной комиссии.

- Журнал осмотра сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний – журнал здоровья ведётся медицинским работником Азановой Н.А.
- 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.
- Наличие сертификатов качества продуктов: имеются на все продукты
- Наличие медицинских книжек у работников пищеблока, своевременность прохождения медосмотра: имеются на всех работников, медицинский осмотр пройден своевременно. Проверяется медицинским работником Азановой Н.А.;

#### IV. Проверка санитарно - противоэпидемического режима:

- Наличие инструкций режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды – имеется;
- Наличие журнала контроля качества мытья посуды – отсутствует;
- Температурный режим в моечных ваннах – 1 ванна - 45<sup>0</sup>, 2 ванна - 55<sup>0</sup>, ополаскивающая - 65<sup>0</sup>
- Наличие графика генеральных уборок помещений, утверждённым руководством: имеется, медицинским работником Азановой Н.А. ведётся санитарный журнал пищеблока (1 раз в неделю), журнал генеральных уборок пищеблока (1 раз в неделю)
- Суточная проба: имеется, хранится в отдельном холодильнике (в холодильнике имеется суточные пробы за 05.02.20 и за 06.02.20)

#### V. 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 – имеется 1 пластиковый бак с крышкой объёмом 200 литров.

#### VI. Проверка реализуемой буфетной продукции:

- Наличие ассортимента на буфетную продукцию, утверждённого Роспотребнадзором
- Выдерживается ли ассортимент в буфете ежедневно
- Соблюдение правил хранения и сроков реализации буфетной продукции

План работы со всеми участниками образовательного процесса по обеспечению учащихся горячим питанием - имеется

- Журнал учёта компенсационных и дотационных выплат – отсутствует (ведётся отдельный табель на каждого учащегося)
- Наличие медицинского работника – имеется врач Азанова Н.А.
- Паспорт готовности образовательного учреждения к новому году – имеется, замечаний по пищеблоку – замечаний нет


- Акт Роспотребнадзора по санитарному состоянию - имеется
- Санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок - имеется
- График дежурства в столовой – отсутствует. Накрывают сотрудники столовой.

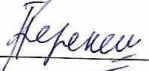
**Выводы:**


**Санитарное состояние пищеблока - удовлетворительное**

**Требование санитарных требований и нормативов – соблюдаются**

Председатель комиссии:  /Попова И.В./

Члены комиссии:  /Черенева Л. И./

 /Керекеш А.С./

 /Сташевская О.К./

**АКТ**  
**Проверки соблюдения требований санитарных правил и нормативов**  
**от « 04» февраля 2020 года**

Комиссией по производственному контролю за качеством питания, в составе председателя комиссии Попова И.В., учителя Череновой Л.И., учителя Керекеш А.С., врача Азановой Н.А., учителя Сташевской О.К. проведена проверка соблюдения требований санитарных правил и нормативов в МАОУ «Экономическая школа № 145» г. Перми

Проверка проводилась: 04.02.2020

**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. Фиксируется членами бракеражной комиссии.
- Органолептические показатели поступающей продукции (цвет, запах): соответствуют гигиеническим требованиям
- Условия хранения поступающей продукции: в холодильниках (3 холодильника), морозильной камере и специально отведённых 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 медицинским работником Азановой Н.А.

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

- Наличие производственных и складских помещений – имеется достаточное количество
- 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 медицинским работником Азановой Н.А.;
- Санитарное состояние кухни - удовлетворительное
- Санитарное состояние столовой - удовлетворительное
- Наличие моющих средств – имеются в наличии: для мытья посуды «Женилен», «Сода кальцинированная», дез.средства «ДЕЗХЛОР».

**III. Проверка оформления документации по пищеблоку:**

- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья – имеется, заполняется правильно и своевременно членами бракеражной комиссии.
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции – имеется, заполняется правильно и своевременно членами бракеражной комиссии.

- Журнал осмотра сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний – журнал здоровья ведётся медицинским работником Азановой Н.А.
- 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.
- Наличие сертификатов качества продуктов: имеются на все продукты
- Наличие медицинских книжек у работников пищеблока, своевременность прохождения медосмотра: имеются на всех работников, медицинский осмотр пройден своевременно. Проверяется медицинским работником Азановой Н.А.;

#### IV. Проверка санитарно - противоэпидемического режима:

- Наличие инструкций режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды – имеется;
- Наличие журнала контроля качества мытья посуды – отсутствует;
- Температурный режим в моечных ваннах – 1 ванна - 45<sup>0</sup>, 2 ванна - 55<sup>0</sup>, ополаскивающая - 65<sup>0</sup>
- Наличие графика генеральных уборок помещений, утверждённым руководством: имеется, медицинским работником Азановой Н.А. ведутся санитарный журнал пищеблока (1 раз в неделю), журнал генеральных уборок пищеблока (1 раз в неделю)
- Суточная проба: имеется, хранится в отдельном холодильнике (в холодильнике имеется суточные пробы за 01.02.20 и за 03.02.20)

#### V. 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 – имеется 1 пластиковый бак с крышкой объёмом 200 литров.

#### VI. Проверка реализуемой буфетной продукции:

- Наличие ассортимента на буфетную продукцию, утверждённого Роспотребнадзором
- Выдерживается ли ассортимент в буфете ежедневно
- Соблюдение правил хранения и сроков реализации буфетной продукции

План работы со всеми участниками образовательного процесса по обеспечению учащихся горячим питанием - имеется

- Журнал учёта компенсационных и дотационных выплат – отсутствует (ведётся отдельный табель на каждого учащегося)
- Наличие медицинского работника – имеется врач Азанова Н.А.
- Паспорт готовности образовательного учреждения к новому году – имеется, замечаний по пищеблоку – замечаний нет


- Акт Роспотребнадзора по санитарному состоянию - имеется
- Санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок - имеется
- График дежурства в столовой – отсутствует. Накрывают сотрудники столовой.

**Выводы:**


**Санитарное состояние пищеблока - удовлетворительное**

**Требование санитарных требований и нормативов – соблюдаются**

Председатель комиссии:  /Попова И.В./

Члены комиссии:  /Черенева Л. И./

 /Керекеш А.С./

 /Сташевская О.К./

АКТ  
Проверки соблюдения требований санитарных правил и нормативов  
от « 30 » января 2020 года

Комиссией по производственному контролю за качеством питания, в составе председателя комиссии Попова И.В., учителя Череневой Л.И., учителя Керекеш А.С., врача Азановой Н.А., учителя Стасьевской О.К. проведена проверка соблюдения требований санитарных правил и нормативов в МАОУ «Экономическая школа № 145» г. Перми

Проверка проводилась: 30.01.2020

**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. Фиксируется членами бракеражной комиссии.
- Органолептические показатели поступающей продукции (цвет, запах): соответствуют гигиеническим требованиям
- Контрольный завес поступающей продукции отклонений от указанного веса в меню-раскладке не выявил: овощи натуральные (помидоры) – 100г., суп картофельный с макаронами - 250г, капуста тушеная - 180г, фрикадельки из кур – 100/5г, напиток из шиповника - 200г, хлеб пшеничный – 60г, хлеб ржаной – 50г.
- Условия хранения поступающей продукции: в холодильниках (3 холодильника), морозильной камере и специально отведённых 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 медицинским работником Азановой Н.А.

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

- Наличие производственных и складских помещений – имеется достаточное количество
- 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 медицинским работником Азановой Н.А.;
- Санитарное состояние кухни - удовлетворительное
- Санитарное состояние столовой - удовлетворительное
- Наличие моющих средств – имеются в наличии: для мытья посуды «Женилен», «Сода кальцинированная», дез.средства «ЛЕЗХЛОР».

### III. Проверка оформления документации по пищеблоку:

- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья – имеется, заполняется правильно и своевременно членами бракеражной комиссии.
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции – имеется, заполняется правильно и своевременно членами бракеражной комиссии.
- Журнал осмотра сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний – журнал здоровья ведётся медицинским работником Азановой Н.А.
- 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.
- Наличие сертификатов качества продуктов: имеются на все продукты
- Наличие медицинских книжек у работников пищеблока, своевременность прохождения медосмотра: имеются на всех работников, медицинский осмотр пройден своевременно. Проверяется медицинским работником Азановой Н.А.;

### IV. Проверка санитарно - противоэпидемического режима:

- Наличие инструкций режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды – имеется;
- Наличие журнала контроля качества мытья посуды – отсутствует;
- Температурный режим в моечных ваннах – 1 ванна - 45<sup>0</sup>, 2 ванна - 55<sup>0</sup>, ополаскивающая - 65<sup>0</sup>
- Наличие графика генеральных уборок помещений, утверждённым руководством: имеется, медицинским работником Азановой Н.А. ведётся санитарный журнал пищеблока (1 раз в неделю), журнал генеральных уборок пищеблока (1 раз в неделю)
- Суточная проба: имеется, хранится в отдельном холодильнике (в холодильнике имеется суточные пробы за 28.01.20 и за 29.01.20)

### V. 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 – имеется 1 пластиковый бак с крышкой объёмом 200 литров.

### VI. Проверка реализуемой буфетной продукции:

- Наличие ассортимента на буфетную продукцию, утверждённого Роспотребнадзором
- Выдерживается ли ассортимент в буфете ежедневно
- Соблюдение правил хранения и сроков реализации буфетной продукции

### VII. Проверка документации администрации по организации питания:

- План работы со всеми участниками образовательного процесса по обеспечению учащихся горячим питанием - имеется

- Журнал учёта компенсационных и дотационных выплат – отсутствует (ведётся отдельный табель на каждого учащегося)
- Наличие медицинского работника – имеется врач Азанова Н.А.
- Паспорт готовности образовательного учреждения к новому году – имеется, замечаний по пищеблоку – замечаний нет
- Акт Роспотребнадзора по санитарному состоянию - имеется
- Санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок - имеется
- График дежурства в столовой – отсутствует. Накрывают сотрудники столовой.

**Выводы:**


Санитарное состояние пищеблока - удовлетворительное.

Требование санитарных требований и нормативов – соблюдаются.

Председатель комиссии:  /Попова И.В./

Члены комиссии:  /Черенева Л. И./

 /Керекеш А.С./

 /Сташевская О.К./

АКТ  
Проверки соблюдения требований санитарных правил и нормативов  
от « 16 » января 2020 года

Комиссией по производственному контролю за качеством питания, в составе председателя комиссии Попова И.В., учителя Череневой Л.И., учителя Керекеш А.С., врача Азановой Н.А., учителя Стасьевской О.К. проведена проверка соблюдения требований санитарных правил и нормативов в МАОУ «Экономическая школа № 145» г. Перми.

Проверка проводилась: 16.01.2020г.

**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. Фиксируется членами бракеражной комиссии.
- Органолептические показатели поступающей продукции (цвет, запах): соответствуют гигиеническим требованиям
- Условия хранения поступающей продукции: в холодильниках (3 холодильника), морозильной камере и специально отведённых 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 медицинским работником Азановой Н.А.

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

- Наличие производственных и складских помещений – имеется достаточное количество.
- 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 медицинским работником Азановой Н.А.;
- Санитарное состояние кухни - удовлетворительное
- Санитарное состояние столовой - удовлетворительное
- Наличие моющих средств – имеются в наличии: для мытья посуды «Женилен», «Сода кальцинированная», дез.средства «ДЕЗХЛОР».

**III. Проверка оформления документации по пищеблоку:**

- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья – имеется, заполняется правильно и своевременно членами бракеражной комиссии.
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции – имеется, заполняется правильно и своевременно членами бракеражной комиссии.

- Журнал осмотра сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний – журнал здоровья ведётся медицинским работником Азановой Н.А.
  - 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.
  - Наличие сертификатов качества продуктов: имеются на все продукты
  - Наличие медицинских книжек у работников пищеблока, своевременность прохождения медосмотра: имеются на всех работников, медицинский осмотр пройден своевременно. Проверяется медицинским работником Азановой Н.А.;
- IV. Проверка санитарно - противоэпидемического режима:
- Наличие инструкций режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды – имеется;
  - Наличие журнала контроля качества мытья посуды – отсутствует;
  - Температурный режим в моечных ваннах – 1 ванна - 45<sup>0</sup>, 2 ванна - 55<sup>0</sup>, ополаскивающая - 65<sup>0</sup>
  - Наличие графика генеральных уборок помещений, утверждённым руководством: имеется, медицинским работником Азановой Н.А. ведётся санитарный журнал пищеблока (1 раз в неделю), журнал генеральных уборок пищеблока (1 раз в неделю)
  - Суточная проба: имеется, хранится в отдельном холодильнике (в холодильнике имеется суточные пробы за 14.01.20 и за 15.01.20)
- V. 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 – имеется 1 пластиковый бак с крышкой объёмом 200 литров.
- VI. Проверка реализуемой буфетной продукции (буфет отсутствует):
- Наличие ассортимента на буфетную продукцию, утверждённого Роспотребнадзором .
  - Выдерживается ли ассортимент в буфете ежедневно.
  - Соблюдение правил хранения и сроков реализации буфетной продукции.

План работы со всеми участниками образовательного процесса по обеспечению учащихся горячим питанием – имеется.

- Журнал учёта компенсационных и дотационных выплат – отсутствует (ведётся отдельный табель на каждого учащегося)
- Наличие медицинского работника – имеется врач Азанова Н.А.
- Паспорт готовности образовательного учреждения к новому году – имеется, замечаний по пищеблоку – замечаний нет.

- Акт Роспотребнадзора по санитарному состоянию – имеется.
- Санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок – имеется.
- График дежурства в столовой – отсутствует. Накрывают сотрудники столовой.

**Выводы:**

Санитарное состояние пищеблока - удовлетворительное.

Требование санитарных требований и нормативов – соблюдаются.

Председатель комиссии: \_\_\_\_\_ /Попова И.В./

Члены комиссии: \_\_\_\_\_ /Черенева Л. И./

\_\_\_\_\_ /Керекеш А.С./

\_\_\_\_\_ /Стасьевская О.К./