

АКТ
Проверки соблюдения требований санитарных правил и нормативов
от «14» января 2022 года

Комиссией по производственному контролю за качеством питания, в составе **председателя комиссии Попова И.В.**, учителя **Череновой Л.И.**, учителя **Шевелевой С.В.**, учителя **Сташевской О.К.** проведена проверка соблюдения требований санитарных правил и нормативов в **МАОУ «Экономическая школа № 145» г. Перми.**
Проверка проводилась: **14.01.2022**

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 шеф поваром Сараниной Е.С.**

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;**
- 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.**

- 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;

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 - 45⁰, 2 ванна - 55⁰, ополаскивающая - 65⁰
- Наличие графика генеральных уборок помещений, утверждённым руководством: имеется, 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 – 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:

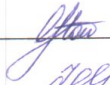
- Наличие ассортимента на буфетную продукцию, утверждённого Роспотребнадзором
- Выдерживается ли ассортимент в буфете ежедневно
- Соблюдение правил хранения и сроков реализации буфетной продукции


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.
- 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./

 /Шевелева С.В./

 /Сташевская О.К./

АКТ
Проверки соблюдения требований санитарных правил и нормативов
от «18» января 2022 года

Комиссией по производственному контролю за качеством питания, в составе **председателя комиссии Попова И.В.**, учителя **Череновой Л.И.**, учителя **Шевелевой С.В.**, учителя **Сташевской О.К.** проведена проверка соблюдения требований санитарных правил и нормативов в **МАОУ «Экономическая школа № 145» г. Перми**
Проверка проводилась: **18.01.2022**

XXXVI. 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: салат из моркови – 100г., суп расольник ленинградский - 250г, рыба (филе) отварная – 100г, картофельное пюре -180 г., компот из кураги - 200г, хлеб пшеничный – 60г, хлеб ржаной – 60г.**
- 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 шеф поваром Сараниной Е.С.**

XXXVII. 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 шеф поваром Сараниной Е.С.;**
- Санитарное состояние кухни - **удовлетворительное**
- Санитарное состояние столовой - **удовлетворительное**
- Наличие моющих средств – **имеются в наличии: для мытья посуды «Женилен», «Сода кальцинированная», дез.средства «ДЕЗХЛОР».**

XXXVIII. 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.
- 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;

XXXIX. 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 - 45⁰, 2 ванна - 55⁰, ополаскивающая - 65⁰
- Наличие графика генеральных уборок помещений, утверждённым руководством: имеется, 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 15.01.22г. и 17.01.22г.)

XLI. 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.

XLI. 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

XLII. 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.**
- 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: _____ /*И.В. Попова*/ Попова И.В./

Члены комиссии: _____ /*Л.И. Черенева*/ Черенева Л. И./

_____ /*С.В. Шевелева*/ Шевелева С.В./

_____ /*О.К. Сташевская*/ Сташевская О.К./

АКТ
Проверки соблюдения требований санитарных правил и нормативов
от «20» января 2022 года

Комиссией по производственному контролю за качеством питания, в составе председателя комиссии Попова И.В., учителя Череневой Л.И., учителя Шевелевой С.В., учителя Сташевской О.К. проведена проверка соблюдения требований санитарных правил и нормативов в МАОУ «Экономическая школа № 145» г. Перми.
Проверка проводилась: 20.01.2022

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 шеф поваром Сараниной Е.С.

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;
- 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.

- 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;

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 - 45⁰, 2 ванна - 55⁰, ополаскивающая - 65⁰
- Наличие графика генеральных уборок помещений, утверждённым руководством: имеется, 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 – 18.01.2022г. и 19.01.2022г.)

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.
- 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./

 /Шевелева С.В./

 /Сташевская О.К./

АКТ
Проверки соблюдения требований санитарных правил и нормативов
от «21» января 2022 года

Комиссией по производственному контролю за качеством питания, в составе **председателя комиссии Попова И.В.**, учителя **Череновой Л.И.**, учителя **Шевелевой С.В.**, учителя **Сташевской О.К.** проведена проверка соблюдения требований санитарных правил и нормативов в **МАОУ «Экономическая школа № 145» г. Перми.**
Проверка проводилась: **20.01.2022**

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 шеф поваром Сараниной Е.С.**

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;**
- 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.**

- 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;

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 - 45⁰, 2 ванна - 55⁰, ополаскивающая - 65⁰
- Наличие графика генеральных уборок помещений, утверждённым руководством: имеется, 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 – 19.01.2022г. и 20.01.2022г.)

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.
- 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./

 /Шевелева С.В./

 /Сташевская О.К./

АКТ
Проверки соблюдения требований санитарных правил и нормативов
от «24» января 2022 года

Комиссией по производственному контролю за качеством питания, в составе **председателя комиссии Попова И.В.**, учителя **Череновой Л.И.**, учителя **Шевелевой С.В.**, учителя **Сташевской О.К.** проведена проверка соблюдения требований санитарных правил и нормативов в **МАОУ «Экономическая школа № 145» г. Перми.**
Проверка проводилась: **24.01.2022**

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 шеф поваром Сараниной Е.С.**

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;**
- 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.**

- 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;

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 - 45⁰, 2 ванна - 55⁰, ополаскивающая - 65⁰
- Наличие графика генеральных уборок помещений, утверждённым руководством: имеется, 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 – 21.01.2022г. и 22.01.2022г.)

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.
- 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./

 /Шевелева С.В./

 /Сташевская О.К./

АКТ
Проверки соблюдения требований санитарных правил и нормативов
от «28» января 2022 года

Комиссией по производственному контролю за качеством питания, в составе **председателя комиссии Попова И.В.**, учителя **Череневой Л.И.**, учителя **Шевелевой С.В.**, учителя **Сташевской О.К.** проведена проверка соблюдения требований санитарных правил и нормативов в **МАОУ «Экономическая школа № 145» г. Перми**
Проверка проводилась: **28.01.2022**

XLIII. 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: свежие овощи – 100г., суп с клецками - 250г, тефтели из говядины с рисом – 70г, соус сметанный – 30г, картофель отварной -180 г., напиток из шиповника - 200г, хлеб пшеничный – 60г, хлеб ржаной – 60г.**
- 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 шеф поваром Сараниной Е.С.**

XLIV. 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 шеф поваром Сараниной Е.С.;**
- Санитарное состояние кухни - **удовлетворительное**
- Санитарное состояние столовой - **удовлетворительное**
- Наличие моющих средств – **имеются в наличии: для мытья посуды «Женилен», «Сода кальцинированная», дез.средства «ДЕЗХЛОР».**

XLV. 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.
- 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;

XLVI. 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 - 45⁰, 2 ванна - 55⁰, ополаскивающая - 65⁰
- Наличие графика генеральных уборок помещений, утверждённым руководством: имеется, 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 26.01.22г. и 27.01.22г.)

XLVII. 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.

XLVIII. 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

XLIX. 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.
- 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./

_____ /Шевелева С.В./

_____ /Сташевская О.К./