

АКТ
Проверки соблюдения требований санитарных правил и нормативов
от «11 » ноября 2021 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: **11.11.2021**

XXII. 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: кондитерские изделия – 50г., борщ с капустой и картофелем - 250г, котлеты рыбные – 100г, рис ртварной -180 г., компот из вишен и яблоч - 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.**

XXIII. 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».**

XXIV. 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;

XXV. 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 10.11.21)

XXVI. 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.

XXVII. 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

XXVIII. 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./

АКТ
Проверки соблюдения требований санитарных правил и нормативов
от «15» ноября 2021 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: **15.11.2021**

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 – 12.11.2021г. и 13.11.2021г.)

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» ноября 2021 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: **24.11.2021**

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 – 22.11.2021г. и 23.11.2021г.)

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 «30» ноября 2021 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: **30.11.2021**

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 – 27.11.2021г. и 29.11.2021г.)

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 «03» декабря 2021 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: **03.12.2021**

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 – 01.12.2021г. и 02.12.2021г.)

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 «06» декабря 2021 года

Комиссией по производственному контролю за качеством питания, в составе **председателя комиссии Попова И.В., учителя Череновой Л.И., учителя Шевелевой С.В., учителя Стасьевской О.К.** проведена проверка соблюдения требований санитарных правил и нормативов в **МАОУ «Экономическая школа № 145» г. Перми**
Проверка проводилась: **06.12.2021**

XXIX. 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 белокочанной капусты – 100г., суп картофельный с бобовыми - 250г, печень говяжья по-строгановски – 110г, каша гречневая -180 г., сок - 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.**

XXX. 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».**

XXXI. 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;

XXXII. 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, 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 03.12.21 и 04.12.21)

XXXIII. 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.

XXXIV. 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

XXXV. 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./