

Акт № 2

Проверки школьной столовой в здании
 МАОУ «Экономическая школа № 145» г. Перми,

17 декабря 2021г.

Членами общественной комиссии по контролю за организацией питания в 2021-2022 учебном году была проведена внеплановая проверка школьной столовой в целях осуществления проверки условий поставки и хранения продуктов питания на пищеблоке, соблюдения санитарноэпидемиологического режима, обеспечения организации качественного, безопасного питания обучающихся.

№	Мероприятия	Результат проверки
1. Контроль кадрового обеспечения пищеблока		
1.1	Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	Повара, имеют квалификацию: 1 человек — 5 разряд 1 человек — 4 разряд
1.2	Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	Профессиональная переподготовка пройдена, соответствует норме
1.3	Наличие медицинских книжек у работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	Медицинские книжки в наличии на рабочих местах. Проверено — в соответствии с СанПиНом (СанПиН предусматривает гигиеническое обучение не реже 1 раза в 2 года)
1.4	Контроль прохождения работниками пищеблока гигиенического обучения	Необходимый объем: медицинский осмотр, анализы, сан.тех. минимум, прививки — выполнены частично
1.5	Ежедневный осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых повреждений тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Оформление записи в журнал «Здоровье».	Ведется ежедневно журнал «Здоровья»
1.6	Контроль наличия спецодежды и ее чистоты	Ведётся
2. Контроль приема и хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья		
2.1	Ежедневный бракераж готовой продукции. Записи в бракеражный журнал.	Бракераж — делается два раза в день: утром в 9.45, 10.40 часов, — за 15-20 минут до выдачи блюд
2.2	Контроль наличия всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировочный ярлык на продукте, соответствие реквизитов на ярлыке реквизитам в товарно-транспортной накладной с указанием даты выработки,	Проверено: Сопроводительные документы (ветеринарные справки, удостоверение качества) на поступающие продукты хранятся в отдельных папках по категориям: мясо, рыба, яйцо, молочные продукты, крупы, колбасные изделия,

	срока реализации, маршрута доставки и условий хранения и доставки, реквизитов документов, удостоверяющих безопасность, качество продуктов (декларация, сертификат или свидетельство государственной регистрации). Хранение сопроводительных документов осуществляется до полной реализации данного продукта.	соки, кондитерские изделия. Хранятся документы полгода. Ярлыки проверены на крупах, муке, сосисках, масле сливочном, мясе. Сроки хранения не нарушены
2.3	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличие сопроводительных документов, лицензии у поставщика на данный вид деятельности.	Договора с поставщиками продуктов питания заключены на текущий год на все виды продуктов
2.4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации.	Бракераж скоропортящихся продуктов ведется на следующие категории: мясо (в том числе отдельно говядина, курица, рыба), молочные продукты (в том числе молоко, творог, масло), яйцо, колбасные изделия
2.5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	Скоропортящиеся продукты реализуются в течение срока указанного на упаковке товара с момента получения в столовую, что не нарушает сроки реализации продуктов в соответствии с СанПиНом.
2.6	Контроль ежедневного ведения журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометра записям в журнале	Учет температурного режима холодильного оборудования ведется в специальном журнале по каждому холодильнику отдельно. В наличии имеются термометры в бытовых холодильниках и установленные термометры в производственных холодильниках. Всего холодильников — 5 единиц. (4 холодильника и 1 морозильная камера)
2.7	Наличие в складском помещении гигрометра и термометра	В складском помещении термометр-гигрометр в наличии есть
2.8	Контроль соблюдения использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой.	Оборудование промаркировано в соответствии с требованиями. Промаркированы доски разделочные, кухонный инвентарь.
3. Оборудование и инвентарь пищеблока		
3.1	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	Оборудование и инвентарь используется в соответствии с маркировкой
3.2	Система работоспособности принудительной вентиляции	Система принудительной вентиляции в исправном состоянии
3.3	Проверка работоспособности технологического и холодильного	Акт об исправности технологического оборудования предоставлен к началу

	оборудования в соответствии с техническими характеристиками оборудования пищеблока подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия	учебного года. Оборудование находится на обслуживании специализированной организации.
3.4	Столовая обеспечена:	
3.5	- фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место	Столовая посуда (тарелки, кружки) имеются в наличии из расчета два комплекта на 1 посадочное место.
3.6	- столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета два комплекта на одно посадочное место.	Используются ложки, вилки из нержавеющей стали в достаточном количестве
4. Оборудование моечных		
4.1	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	Инструкции по применению моющих средств в наличии
4.2	Оборудование металлических ванн для мытья посуды воздушными разрывами, душевыми насадками	Воздушные разрывы под ваннами при условии усиленных потоков выхода воды имеются. Душевые насадки в моечном отделении столовой
4.3	Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой не ниже полки не менее 50см от пола	Стеллажи имеются, хранение посуды с высотой нижней полки не менее 50см от пола
4.4	Контроль сушки мочалок, щеток, ветоши для мытья посуды после обработки сушат и хранят в промаркированной таре	Для ветоши (тряпок для мытья посуды и уборки) имеется специальная тара с маркировкой. Тряпки заменяются систематически.
4.5	Контроль хранения отходов в промаркированных емкостях с крышками. Емкости очищаются при заполнении их не более, чем на 2/3	Отходы собираются в ведра. Ведра промаркированы.
5. Контроль санитарного состояния пищеблока		
5.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте.
5.2	Контроль санитарного состояния пищеблока и обеденного зала.	В течение рабочего дня столы моются с моющими средствами в отдельной промаркированной. Ежедневная уборка в конце рабочего дня. Четыре раза в месяц генеральная уборка.
5.3	Контроль санитарного состояния технологического оборудования проводится по мере его загрязнения	В конце рабочего дня проводится уборка санитарного состояния технологического оборудования.
5.4	Контроль наличия графика проведения генеральных уборок	График имеется (4 раз в месяц). Ведется журнал генеральной уборки.
5.5	Наличие моющих и дезинфицирующих средств и инструкций по их использованию.	Наличие моющих и дезинфицирующих средств и инструкций по их использованию (имеются). Используются моющие средства «Женилен», разрешенные ГОСТом

5.6	Заключен договор на проведение дезинфекции, дератизации. Работы по дезинфекции, дератизации проводятся	Один раз в месяц проводится дезинфекция, дератизация
5.7	Проверка маркировки уборочного инвентаря и места его хранения	Инвентарь промаркирован. Хранится в специально отведенном месте
5.8	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды.	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды

Члены комиссии:

Чиково Ирина Витальевна
 Шляшова Татьяна Викторовна
 Закипов Александр Сергеевич