

## АКТ

### Проверки соблюдения требований санитарных правил и нормативов от «04» сентября 2021 года

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

Проверка проводилась: 04.09.2021

#### 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
- Контрольный завес поступающей продукции отклонений от указанного веса в меню-раскладке не выявил: кондитерский изделия – 100г., борщ с капустой и картофелем - 250г, котлеты рыбные – 100г, рис отварной -180 г., компот из вишен и яблок - 200г, хлеб пшеничный – 50г, 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.

#### 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 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».

#### 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.
- 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;

#### 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, 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 02.09.21, и 03.09.21)

#### 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.
- 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 « 23 » сентября 2021 года**

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

Проверка проводилась: 23.09.2021

**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: фрукт (яблоко) – 100г., борщ с капустой и картофелем - 250г, плов из отварной птицы -280 г., компот из апельсинов с яблоками - 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.

**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 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».

**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.
- 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;

#### 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, 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 21.09.21, и 22.09.21)

#### 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.**
- 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.**

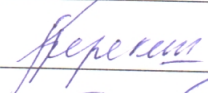
**Выводы:**

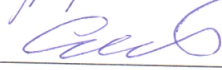
**Санитарное состояние пищеблока - удовлетворительное.**

**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 «29» сентября 2021 года**

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

Проверка проводилась: 29.09.2021

**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 - 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, 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 – 27.09.2021г. и 28.09.2021г.)

#### 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./

\_\_\_\_\_ // Керекеш А.С./

\_\_\_\_\_ // Сташевская О.К./

## АКТ

### Проверки соблюдения требований санитарных правил и нормативов от «15 » октября 2021 года

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

Проверка проводилась: 15.10.2021

#### 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: свежие овощи (огурец) – 100г., суп крестьянский с крупой - 250г, пудинг из говядины – 100г, картофельное пюре -180 г., компот из смеси сухофруктов - 200г, хлеб пшеничный – 50г, 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.

#### 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 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».

#### 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.
- 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;

#### 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, 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 14.10.21)

#### 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.
- 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./