

АКТ
производственного контроля за качеством продуктов питания и услуги
по организации питания обучающихся

Дата: 19.05.2021г

Комиссия в составе: Падериной М.В., ответственного за организацию питания в школе, Бронниковой О.Н., заведующего хозяйством, Пивоваровой Н.А., документовед, Поповой Ю.С., ответственного за ОХ и ТБ, в присутствии зав.столовой Еремеевой Т.Н. провела проверку производственного контроля за качеством продуктов питания услуги по организации питания по адресу: с.Моховое, ул.Строителей, 10

В ходе проверки была заполнена программа проверки:

№ п/п	Позиции	Кратность проверки	результат
1	Профессиональная квалификация не ниже 3-4 разряда	при поступлении на работу/1 раз в год	+
2	Факт прохождения сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	1 раз в год	+
3	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражены сроки прохождения работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	1 раз в год	+
4	Прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	1 раз в год	+
5	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) ----- <*> Сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	1 раз в месяц	+
6	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов	1 раз в месяц	+

7	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	1 раз в месяц	+
8	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	1 раз в месяц	+
9	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	1 раз в месяц	+
10	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	1 раз в месяц	+
11	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	1 раз в месяц	+
12	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	1 раз в месяц	+
13	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	1 раз в месяц	+
14	Фактический рацион соответствует примерному меню, согласованному с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	1 раз в год	+
15	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	1 раз в неделю	+
17	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч, осуществляется контроль выхода порционных блюд	ежедневно	+

18	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	ежедневно	+
19	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок		+
20	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/воды из питьевых фонтанчиков	ежедневно	+
21	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды		+
22	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов)	ежедневно	+
23	Ежедневно ведется "Ведомость контроля за рационом питания"	ежедневно	+
24	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека)	1 раз в 10 дней	f
25	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	постоянно при проведении витаминизации	+
26	Наличие актов по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: микробиологические исследования проб готовых блюд - не менее 1 раза в квартал; калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре - не менее 1 раза в год; микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) - не менее 2 раз в год;	в соответствии с программой	+

	питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - не менее 2 раз в год		
27	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	1 раз в месяц	+
28	Оснащение пищеблоков школ технологическим, холодильным оборудованием, вентиляционными системами		+
29	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств		+
30	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока		+
31	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой		+
32	Использование деформированной кухонной и столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями		+
33	Соблюдение правил мытья кухонной посуды		+
34	Соблюдение правил мытья столовой посуды		+
35	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению		+
36	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню		+
37	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются		+

не используется

	сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий		
38	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке		не органи- зовано
39	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:		+
	журнал бракеража готовой продукции		+
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья		+
	журнал здоровья сотрудников		+
	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд		+
	журнал учета температурного режима холодильного оборудования		+
	ведомость контроля за рационом питания		+
40	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке		+
41	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров		+
42	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов		+
43	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха		+
44	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений		+
45	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений		+
46	Наличие договора на проведение производственного контроля		+
47	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)		+
48	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей		6

49	Продолжительность перемен для приема пищи детей		15-20 мин.
50	Питьевой режим в организации представлен:		
	стационарные питьевые фонтанчики		
	вода, расфасованная в емкости		+
	иное		
51	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима:		+
	одноразовой посуды		+
	стеклянной или фаянсовой посуды		

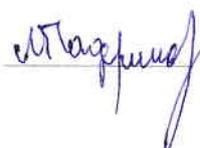
Выводы о проведении проверки:

Плановая проверка производственного контроля за организации питания в школьной столовой. Пункты, представленные в программе, выполняются в полном объеме.

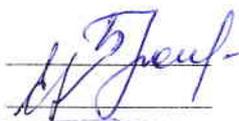
Особое внимание комиссии было уделено проверке документации и соблюдения правил и сроков хранения продуктов пищеблока, организации питьевого режима в школе.

Установили: на все скоропортящиеся продукты имеются сертификаты качества. Все продукты хранятся в специальных холодильниках, при нужной температуре, сроки реализации выполняются. Крупы, сахар, мука и остальная бакалея хранится в специальном помещении на стеллажах и подтоварниках согласно требований СанПиНа. Питьевой режим организован бутилированной водой. Сотрудники выполняют правила санитарных норма и правил. 10-ти дневное меню соответствует фактическому меню.

Председатель комиссии:

 М.В. Падерина

Члены комиссии:






О.Н. Бронникова
Т.Н. Еремеева
Н.А. Пивоварова
Ю.С. Попова