

АКТ

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

Дата: 25.09.2023г.

Комиссия в составе: Пятуниной Д.Р., ответственного за организацию питания в школе, Бронниковой О.Н., заведующего хозяйством, Пивоваровой Н.А., заместителя директора по общим вопросам, 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 | ✓ |
| 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 | | ✓ |

| | | | |
|----|--|--|---|
| | 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 | | ✓ |
| 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 | | 3 |

| | | | |
|----|--|--|---------|
| 49 | Продолжительность перемен для приема пищи детей | | 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.

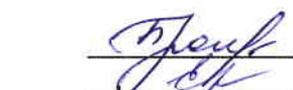
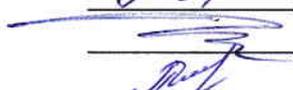
Особое внимание комиссии было уделено проверке документации и соблюдения правил и сроков хранения продуктов пищеблока, организации питьевого режима в школе.

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:

 Пятунина Д.Р.

Члены комиссии:

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