

АКТ
проверки пищеблока МБОУ «СОШ № 15»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Магомедова З. А. - директор МБОУ «СОШ № 15»

Члены комиссии:

1. Алексеева И. В. - заместитель директора по УВР
2. Гасанова Т.А. - медсестра школы
3. Макушина Т. В. – учитель начальных классов
4. Ахмедова З.А. - медицинская сестра
5. Гасаева Т. А. - член родительского комитета школы

Основание для проведения оперативной проверки:

Предоставление полноценного сбалансированного питания, контроль за качеством поступающих на пищеблок продуктов и качеством их приготовления.

Цель проверки: Обеспечение безопасности поставляемых продуктов питания, наличие документов, подтверждающих качество поступающих продуктов питания, соблюдение условий, сроков хранения и реализации имеющихся продуктов питания.

Место и время проведения:

МБОУ «СОШ № 15»,

« 30» марта 2021 года

В ходе проверки рассматривались следующие вопросы:

Изучение организации питания. Контроль соответствия меню, объемов порции и качества поступления пищи санитарно - эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.3590-20

Результаты оперативной проверки:

Комиссией проведен анализ следующих документов:

- технологические карты приготовления блюд;
- примерное двухнедельное цикличное меню;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- медицинские книжки работников пищеблока;
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- документы, подтверждающие качество поступающих продуктов питания;
- санитарное состояние пищеблока, соответствие норм и правил СанПиН 2.4.3590-20;
- иные документы, касающиеся вопроса проверки.

Общее санитарное состояние пищеблока:

- имеется кладовая для хранения продуктов, обеденный зал, помещение для приготовления пищи; их санитарное состояние – надлежащие;

- санитарное состояние кладовой удовлетворяет требованиям: продукты хранятся на многоярусных стеллажах, на высоте 45 см от пола или деревянных окрашенных подтоварниках на высоте 25 см. от пола; конструкции позволяют производить влажную уборку; имеются средства измерения температуры воздуха,; сыпучие продукты хранятся в упаковке производителя, имеются сведения о дате производства, сроках годности и условиях хранения, о дате поступления продуктов и сроках их реализации;

- моющие и дезинфицирующие средства расходуются в соответствии с нормами, моющими и дезинфицирующими средствами пищеблок обеспечен;

-имеются инструкции по разведению моющих и дезинфицирующих средств, по обработке яиц,

- пищеблок, в соответствии с имеющимся оборудованием, обеспечивает приготовление блюд в объёме достаточном для _____ детей;
- количество посадочных мест – 96;
- организация мытья рук – умывальники перед входом в обеденный зал; мыло имеется;
- питьевой режим организован кипячёной водой; период кипячения – 2 часа; чайники маркируются по времени кипячения;
- холодное водоснабжение пищеблока – централизованное;
- утилизация пищевых отходов производится ежедневно;
- дератизация и дезинсекция помещений школы проводились в феврале 2021г.;
- состояние оборудования пищеблока:

Состояние технологического и холодильного оборудования.- Рабочее состояние

1. Маркировка кухонного инвентаря и кухонной посуды для сырых и готовых пищевых продуктов.

Пищеблок обеспечен кухонной посудой и разделочным инвентарём в достаточном количестве. Рабочее состояние Промаркировано

4.Состояние столовой посуды и соответствия количества одновременно используемой столовой посуды и приборов списочному составу детей.

Пищеблок обеспечен столовой посудой в количестве 3-х комплектов на одного человека Рабочее состояние

5.Маркировка уборочного инвентаря, моющих средств, специальной ветоши, мочалок и щеток для мытья посуды.

Имеется. Промаркировано

6.Наличие посудомоечных ванн, их состояния и количества.

Двухместная ванна – 1

раковина для мытья рук – 1;

раковина для мытья овощей – 1;

ёмкость для мытья сырой рыбы – 1;

ёмкость для мытья мяса – 1;

ёмкость для обработки яиц – 1;

Рабочее состояние

8 .Наличие термометров в холодильном оборудовании - имеется

9. Наличие суточной пробы

Имеется. Поваром ведется отбор суточных проб; правила отбора и хранения соблюдаются и соответствуют предписанным правилам и нормам.

- соблюдаются правила по охране труда, пожарной и электробезопасности: имеются диэлектрические коврики, проведен инструктаж, имеются средства пожаротушения.

Итоги проверки следующих документов:

- имеются технологические карты приготовления блюд; производство блюд и закладка продуктов ведутся в соответствии с составленными и утвержденными технологическими картами;

- имеется примерное двухнедельное цикличное меню с указанием калорийности и веса блюда; меню на каждый день заверено директором школы и вывешено в обеденном зале;


- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов в наличии, журнал заполнен своевременно;

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции имеется; набор продуктов в меню соответствует бракеражному журналу, журнал заполнен своевременно; комиссией произведен бракераж готовой продукции органолептическим методом, оценка готового изделия – «хорошо»; запах, цвет, внешний вид и консистенция блюда соответствуют утвержденной рецептуре; вес готовых порций соответствует установленным нормам;

- медицинские книжки повара и кухарбочего в наличии, цикличность медицинских осмотров соблюдается; соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки; периодическую стирку спецодежды повар производит самостоятельно; СМС пищеблок обеспечен;
- имеются в наличии документы, подтверждающие качество поступающих продуктов питания:
- декларации соответствия, ветеринарные свидетельства на рыбу, мясо, печень, колбасные изделия;
- ветеринарные свидетельства, удостоверения о качестве на яйцо куриное;
- ветеринарные свидетельства, сертификаты соответствия, удостоверения качества и безопасности на мясо птицы;
- декларации соответствия, сертификаты соответствия на бакалейную продукцию;
- декларации соответствия, сертификаты соответствия, удостоверения о качестве и безопасности на молочную и молочнокислую продукцию;
- декларации соответствия, сертификаты соответствия на овощи и фрукты.
- ассортимент продуктов в перечисленных выше документах соответствует меню и бракеражному журналу; документы действительны, датировки документов соответствуют датировкам завоза продуктов питания.

Выводы комиссии:

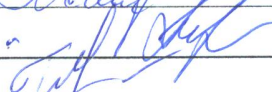
Организация горячего питания в МБОУ «СОШ № 15» соответствует санитарно - эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.3590-20.

Председатель комиссии Магомедова З. А. 

Члены комиссии:

Алексеева И. В. 

Макушина Т. В. 

Гасанова Т. А. 

Гасаева Т. А. 

Ахмедова З. А. 