

**Акт
о проведении проверки
по производственному контролю организации питания
в МАОУ «СОШ № 108» г.Перми**

г.Пермь

10.09.2019г.

Комиссией в составе:

Исаевой Т.М., школьный врач;
Усановой Г.А., школьный фельдшер;
Орловой С.В., заведующей производством;
Михайловой Ю.А., заместителя директора по АХЧ;
Шугаевой Н.А., заместителя директора по УВР

С целью надлежащей организации питания учащихся МАОУ «СОШ № 108» г.Перми, был проведен производственный контроль пищеблока.

В ходе контроля выявлено:

1. Кадровое обеспечение пищеблока:

- 1.1. Предоставлены дипломы и удостоверения о повышении квалификации сотрудников пищеблока.
- 1.2. Имеются личные медицинские книжки работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год.
- 1.3. Имеются отметки о своевременном прохождении гигиенической подготовки работниками пищеблока.
- 1.4. Ежедневно медицинским работником школы Усановой Г.А. проводится осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей с записью в журнале.

2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья:

- 2.1. Бракеражный журнал пищевых продуктов и продовольственного сырья ведется ежедневно.
- 2.2. Сопроводительные документы на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. Регистрации) имеются на все партии.
- 2.3. Договора на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов имеются.
- 2.4. Сроки реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья соблюдаются, имеется отметка в журнале.
- 2.5. Условия хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки, соблюдены.
- 2.6. Журнал контроля температурного режима холодильного оборудования ведется.

- 2.7. Сыпучие продукты и овощи в таре хранятся на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола, маркировочные ярлыки промышленной упаковки в наличии.
 - 2.8. Организация работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями организована на сырье.
 - 2.9. В складском помещении имеется термометр и гигрометр.
3. Оборудование и инвентарь пищеблока:
- 3.1. Оборудование и инвентарь используется в соответствии с маркировкой.
 - 3.2. Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии. Акт от 05.07.2019г.
 - 3.3. Технологическое и холодильное оборудование в рабочем состоянии имеется акт обследования.
 - 3.4. Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой, стеклянной посудой без сколов (Имеются два комплекта на одно посадочное место). Столовые приборы из нержавеющей стали (Имеются два комплекта на одно посадочное место).
4. Оборудование моечных:
- 4.1. Имеются инструкции по применению моющих средств.
 - 4.2. Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками.
 - 4.3. Имеются кассеты для просушки столовой посуды, кассеты установлены на производственном столе. Хранение сухой и чистой посуды осуществляется в специальном шкафу из нержавеющей стали с закрывающимися дверками.
 - 4.4. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре.
 - 4.5. Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3.
5. Санитарное состояние пищеблока:
- 5.1. Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте.
 - 5.2. Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения.
 - 5.3. Соблюдается график проведения генеральных уборок.
 - 5.4. Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся.
 - 5.5. Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте.
 - 5.6. Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Имеется 2 комплекта рабочей одежды на каждого сотрудника.
6. Рацион питания:
- 6.1. Имеется примерное 12-дневное меню, согласованное Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю, согласованное руководителем учреждения.
 - 6.2. Имеется экспертное заключение Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю на примерное 12-дневное меню. Согласно заключению отсутствуют отклонения от приложения.
 - 6.3. Предоставляется двухразовое питание.
 - 6.4. Блюда ежедневного меню соответствуют примерному 12-дневному меню.
 - 6.5. Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка.
 - 6.6. Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка.
 - 6.7. Выходы блюд соответствуют приложению 3.
 - 6.8. Технологические карты для всех блюд, представленных в меню имеются.
 - 6.9. Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале.
 - 6.10. Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд.

- 6.11. Выдача готовой пищи отпускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч.
- 6.12. Ежедневно осуществляется контрольное взвешивание выхода порционных блюд.
- 6.13. Хранение суточных проб осуществляется в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов.
- 6.14. В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом, кофе)
- 6.15. Проводится дополнительная витаминизация напитков аскорбиновой кислотой, имеется отметка в журнале.
7. Проведение визуальных и лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора:
- 7.1. Заключен договор № КМ08950-Д от 11.09.2019г. с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» о проведении лабораторных исследований на пищеблоке.
- 7.2. Имеются акты по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований.
8. Обеспечение питьевого режима:
- 8.1. Питьевой режим соответствует требованиям. В школе используется кипяченая вода, имеется свободный доступ к питьевой воде. Имеются промаркированные подносы для чистой и использованной посуды.

школьный врач

Исаева Т.М.

школьный фельдшер

Усанова Г.А.

заведующая производством

Орлова С.В.

заместитель директора по АХЧ

Михайлова Ю.А.

заместитель директора по УВР

Шугаева Н.А.