ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2670E1BC314E9182EB8DF52918106E30
Владелец: Салангина Елена Викторовна
Действителен: с 12.08.2024 до 05.11.2025

А К Т
проверки санитарного состояния пищеблока, соблюдения правил личной гигиены сотрудников пищеблока.

от «16» октября 2024 г. № 2

1. Комиссией:

Вельц Наталья Владимировна, ответственная за организацию питания обучающихся,
Колодезная Екатерина Александровна, зам. директора по УВР,
Фогуль Елена Николаевна, фельдшер,
(членами бракиражной комиссии учреждения)
в присутствии работников пищеблока:

1. Юрьевой Елены Александровны – повар;
2. Азараковой Полины Владимировны – кухонный работник;
3. Марковой Анастасии Александровны - кухонный работник,

(ФИО, должность)

Цель проверки: Обеспечение безопасности поставляемых продуктов питания, наличие документов, подтверждающих качество поступающих продуктов питания, соблюдение условий, сроков хранения и реализации имеющихся продуктов питания. Санитарное состояние пищеблока, соблюдение правил личной гигиены сотрудников пищеблока МБОУ «СОШ №20»

Место и время проведения: МБОУ «СОШ №20», 13 часов 30 минут «16» октября 2024 года.
В ходе проверки рассматривались следующие вопросы:

1. Изучение организации питания. Контроль соответствия меню, объемов порции и качества поступления пищи санитарно - эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
2. Санитарное состояние пищеблока, соблюдение правил личной гигиены сотрудников пищеблока
3. Контрольное взвешивание.
4. Обеспечение безопасности поставляемых продуктов питания, наличие документов, подтверждающих качество поступающих продуктов питания, соблюдение условий, сроков хранения и реализации имеющихся продуктов питания

Результаты оперативной проверки:
Комиссией проведен анализ следующих документов:
- технологические карты приготовления блюд;
- примерное десятидневное меню;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- документы, подтверждающие качество поступающих продуктов питания;
- санитарное состояние пищеблока, соответствие норм и правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- 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, конструкции позволяют производить влажную уборку; имеются средства измерения температуры воздуха, прибор измерения влажности (гигрометры психрометрические ВИТ): 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;
- организация мытья рук – умывальники перед входом в обеденный зал; мыло имеется;
- холодное водоснабжение пищеблока – централизованное;
- утилизация пищевых отходов производится ежедневно;

Итоги проверки следующих документов:

- имеются технологические карты приготовления блюд; производство блюд и закладка продуктов ведутся в соответствии с составленными и утвержденными технологическими картами;
- контроль над качеством приготовления пищи осуществлялся в присутствие медицинского работника при закладке основных продуктов в котел и проверки выхода блюд.
- имеется примерное десятидневное 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; имеется список поставщиков пищевых продуктов и график завоза продуктов;
- 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;

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;
- ассортимент соответствует меню и бракеражному журналу; документы действительны, датировки документов соответствуют датировкам завоза продуктов питания.

Выводы комиссии:

Организация горячего питания в: МБОУ «СОШ №20» соответствует санитарно - эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций супа: 3 порции супа для начальной школы и 3 порции супа для старшей школы. Недовеса порций не выявлено. Замечаний по качеству еды не отмечено.

Объем пищевых отходов после приема пищи составляет 10%.

Подписи членов комиссии: _____ Колодезная Е.А - зам. директора по УВР

_____ Фогуль Е.Н. – фельдшер;

_____ Вельц Н.В. – ответственная за организацию питания.

(подпись, ФИО, должность)

А К Т № 2

от «16» октября 2024 г.

Цель проверки: санитарно – гигиеническое состояние пищеблока столовой, обеденного зала. Санитарное состояние моек, стеллажей. Разведение дезинфицирующих растворов и использование их по назначению.

Мы, члены бракеражной комиссии: Вельц Наталья Владимировна, ответственная за организацию питания обучающихся, Колодезная Екатерина Александровна, зам. директора по УВР, Фогуль Елена Николаевна, фельдшер, составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «СОШ № 20» 16.10.2024г.

На момент проверки установлено:

Общее санитарное состояние пищеблока – удовлетворительное (имеется кладовая для хранения продуктов, обеденный зал, помещение для приготовления пищи). Санитарное состояние кладовой удовлетворяет всем требованиям: продукты хранятся на многоярусных стеллажах, конструкции позволяют производить влажную уборку; имеются средства измерения температуры воздуха, прибор измерения влажности (гигрометры психрометрические ВИТ); сыпучие продукты хранятся в упаковке производителя, имеются сведения о дате производства, сроках годности и условиях хранения, о дате поступления продуктов и сроках их реализации. В обеденном зале чисто, уютно. Состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение. Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь.

Санитарное состояние моек – удовлетворительное.

Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов. Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой.

Холодное водоснабжение пищеблока – централизованное.

Подписи членов комиссии: _____ Колодезная Е.А - зам. директора по УВР

_____ Фогуль Е.Н. – фельдшер;

_____ Вельц Н.В. – ответственная за организацию питания.

(подпись, ФИО, должность)