ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

АКТ

проверки санитарно- гигиенического состояния пищеблока, соответствие посуды и приготовленных блюд, проверка и соответствие сертификатов, соблюдения правил личной гигиены сотрудников пищеблока.

от «19» ноября 2024 г. № 3

2. 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:

4. Юрьевой Елены Александровны – повар;
5. Азараковой Полины Владимировны – кухонный работник;
6. 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», 11 часов 20 минут «19» ноября 2024 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 2.3/2.4.3590-20;
- Санитарное состояние пищеблока, соблюдение правил личной гигиены сотрудников пищеблока
- Контрольное взвешивание.
- Обеспечение безопасности поставляемых продуктов питания, наличие документов, подтверждающих качество поступающих продуктов питания, соблюдение условий, сроков хранения и реализации имеющихся продуктов питания

Результаты 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 - 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 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;

19 ноября в меню: суп свекольник, биточки мясные, горошница, компот из свежих яблок с ягодой, хлеб. 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 11%.

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№ 3

от «19»ноября 2024 г.

Цель проверки: санитарно – гигиенического состояние пищеблока столовой, качество используемой посуды на пищеблоке, соответствие сертификатов, Обеспечение безопасности поставляемых продуктов питания, наличие документов, подтверждающих качество поступающих продуктов питания, соблюдение условий, сроков хранения и реализации имеющихся продуктов питания.

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» 19.11.2024г.
Комиссия проверила всю используемую посуду. Столовая обеспечена достаточным количеством посуды и столовыми приборами. Тарелки, стаканы не имеют сколов и трещин, столовые приборы из нержавеющей стали, что отвечает требованиям безопасности.

Общее санитарное состояние пищеблока:
- имеется кладовая для хранения продуктов, обеденный зал, помещение для приготовления пищи; их санитарное состояние – удовлетворительное;
- 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.
На момент проверки вся документация в столовой имеется в полном объеме
- 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:

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

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

Фогуль Е.Н. – фельдшер;

Вельц Н.В. – ответственная за организацию питания.

(подпись, ФИО, должность)