

АКТ № 3

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся

от 12 октября 2022 года

На основании годового плана

Комиссия в составе:

Патунца С.В. - зам. директора по УО  
 Марьяшина Э.А. - ответственный за питание  
 Чехарева Е.В. - инспектор  
 Уманов К.Ш. - ред. общес.  
 Краков П.В. - ред. общес.  
 Виноградова И.С. - ред. общес.

составили настоящий акт в том, что 12.10.22  
 была проведена проверка качества питания в школьной столовой МАОУ «СОШ №42» г. Перми, переданного на правах аренды

В ходе проверки установлено: (сведения о результатах проверки, в том числе о выявленных нарушениях со ссылкой на нормативные требования действующего законодательства)

Форма организации работы пищеблока в соответствии с материально - техническими условиями (объемно - планировочными решениями и возможностями учреждения), рекомендованная Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю:

- Производства и реализации кулинарной продукции
- Производства кулинарной продукции из полуфабрикатов и ее реализации
- Реализации кулинарной продукции, произведенной на базовом предприятии общественного питания (нужное подчеркнуть)

Кухня состоит из (наличие отдельного помещения - 1, отсутствие - 0):

Овощной цех первичной обработки овощей	1
Овощной цех вторичной обработки овощей	1
Холодный цех	1
Мясорыбный цех	1
Мучной цех	1
Доготовочный цех	1
Горячий цех	1
Раздаточная зона	1
Моечная для кухонной посуды	1
Моечная для столовой посуды	1

Склад состоит из:

Склад для сыпучих продуктов	
Овощной склад	

### Контроль за организацией питания

№ п/п	Позиция	Наличие - 1 Отсутствие - 0	Примечания
<b>1. Обеспеченность пищеблока кадрами</b>			
1.1.	Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	1	
1.2.	Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	1	
1.3.	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра	1	
1.4.	Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока	1	
<b>2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья</b>			
2.1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	1	
2.2.	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов, удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство год. регистрации). Хранение сопроводительных документов по полной реализации продуктов.	1	
2.3.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья: наличие отметки о полной реализации продуктов до конечного срока реализации	1	
2.4.	Соблюдение режима хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	1	
2.5.	Хранение продуктов в холодильниках в соответствии с маркировкой: «Мясо», «Рыба», «Молоко» и др.	1	
2.6.	Ежедневное ведение журнала контроля	1	

	температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показателей термометра записям в журнале.		
2.7.	Хранение сыпучих продуктов в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см. от пола при наличии маркировочных ярлычков промышленной упаковки	1	
2.8.	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно - планировочными решениями.	1	
2.9.	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра	?	
<b>3. Организация работы кухни</b>			
3.1.	Столы для разделки сырых продуктов цельнометаллические, покрыты оцинкованными железом, промаркированные СМ, СК, СР, СО	1	
3.2.	Столы для разделки готовых продуктов цельнометаллические, промаркированные ВМ, ВК, ВР	1	
3.3.	Доски деревянные, без щелей и зазоров, гладко выструганные, промаркированные СМ, СК, СО, ВМ, ВК, ВО, Х, С, З		
3.4.	Технологическое оборудование промаркировано «С», «В»	1	
3.5.	Кухонная посуда промаркирована «I», «II», «III»	1	
3.6.	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	1	
3.7.	Разработка технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия	1	
3.8.	Столовая обеспечена: Фаянсовой, фарфоровой или стеклянной посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место	1	
	Столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	1	
<b>4. Организация работы моечной</b>			
4.1.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	1	
4.2.	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками	1	
4.3.	Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с вы-	1	

	сотой нижней не менее 50 см. от пола		
4.4.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ве- тошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре	1	
4.5.	Пищевые отходы собираются в промарки- рованные емкости с крышками, которые очищаются при из заполнении не более чем на 2/3	1	
<b>5. Санитарное состояние пищеблока</b>			
5.1.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	1	
5.2.	Обработка технологического оборудова- ния проводится по мере его загрязнения	1	
5.3.	Соблюдается график проведения гене- ральных уборок	1	
5.4.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте	1	
5.5.	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов ра- бочей одежды	1	
<b>6. Рацион питания</b>			
6.1.	Имеется примерное 10-дневное меню, со- гласованное Управлением Роспотребнад- зора по Пермскому краю не позднее « _____ » _____ 20__ г., согласованное руководителем учреждения	1	
6.2.	Предоставляется двухразовое питание 1		
6.3.	Блюда меню соответствуют примерному 10-дневному меню	1	
6.4.	Завтрак состоит из закуска, горячего блю- да, напитка	1	
6.5.	Обед состоит из закуска, первого блюда, второго блюда, напитка	1	
6.6.	Выходы блюд соответствуют установлен- ным нормам	1	
6.7.	Ежедневно ведется бракеражный журнал: - выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы; - срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч.; - осуществляется контроль выхода порци- онных блюд	1	
6.8.	Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню	1	
6.9.	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специ- альном холодильнике в течение 48 часов	1	
6.10.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании	1	
6.11.	Имеются акты по результатам проведения	1	

	лабораторно - инструментальных исследований: микробиологические исследования проб готовых блюд 1 раз в квартал; калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре 1 раз в год; микробиологические исследования смывов на наличие санитарно - показательной микрофлоры - 2 раза в год; питьевая вода на соответствие требованиями по химическим и микробиологическим свойствам - 2 раза в год		
6.12.	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями: - обеспечение свободного доступа к питьевой воде; - наличие промаркированных подносов для чистки посуды и для использованной посуды	1 1	
<b>7. Деятельность медицинского работника в соответствии с договором о совместной деятельности с медицинским учреждением в части контроля за организацией питания</b>			
7.1.	Осуществляется контроль за качеством поступающих продуктов питания, что подтверждается записями в журнале бракеража продовольственного сырья или справками	1	
7.2.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	1	
7.3.	Осуществляется бракераж готовых блюд (член бракеражной комиссии)	1	
7.4.	Проводится осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей	1	
7.5.	Ежедневно ведется «Ведомость контроля за рационом питания»	1	
7.6.	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	
7.7.	Осуществляется контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб	1	

- посуда чистая, не битая, одинаковая, керамическая
- блюда тёплые, но улетают остывши (в начале столов уже холодно)
- визуально выглядят хорошо
- хлеб свежий, вообще свежее
- первое: суп-сольё с курицей, и картошкой, машиной, бульон светлый
- + второе: рожки, рыбная котлета, помидорка, макароны не переварены, сметка обжарена. котлета маленького запёка, но вкус без ружки <sup>сов</sup> уривки
- компот - не слишком сладкий, вкус шотланд
- замечено грубое отношение от персонала
- столов после убираются и протираются
- дежурят старшеклассники

Косыхова Р.В.  
Узлова А.И.

Выводы комиссии:

1. Форма работы пищеблока соответствует рекомендациям Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю – работа на полуфабрикатах.
2. Обеспеченность пищеблока кадрами соответствует п.п. 13.9. и 14.2. СанПиН 2.4.5.2409-08.
3. Прием и хранение пищевых продуктов соответствует п.п. 2.10.27, 4.14., 6.26., 8.3., 8.29 СанПиН 2.4.5.2409-08.
4. Оборудование и инвентарь частично соответствует требованиям п.п. 4.5., 4.7., 4.8., 4.10., 4.12. СанПиН 2.4.5.2409-08.
5. Работа моечной организована в соответствии с п.п. 4.6., 5.9., 5.10., 5.16., 5.20 СанПиН 2.4.5.2409-08.
6. На момент проверки санитарное состояние пищеблока соответствовало требованиям п.п. 5.1., 5.14., 5.18., 5.21., 5.22 СанПиН 2.4.5.2409-08.
7. Рацион питания соответствует требованиям п.п. 1.10.24., 6.5., 6.8., 6.11., 6.18., 6.19., 6.22., 6.31., 10.2., 10.3., 10.5., 14.6., 14.12. На момент проверки санитарное состояние пищеблока соответствовало требованиям п.п. 5.1., 5.14., 5.18., 5.21., 5.22: СанПиН 2.4.5.2409-08.
8. Медицинский работник осуществляет контроль за организацией питания в соответствии с п.п. 14.4., 14.6. 14.7 14.9., 14.11. СанПиН 2.4.5.2409-08.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) \_\_\_\_\_
- 2) \_\_\_\_\_
- 3) \_\_\_\_\_

С актом ознакомлен (а):  
Заведующий(ая) производством \_\_\_\_\_

подпись

*Ливченко ТИ*  
ФИО