

АКТ
проверки пищеблока МКОУ «Красноярская СОШ»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Петрова И.А. - директор МКОУ «Красноярская СОШ»

Члены комиссии:

Пещи С.В. – зам. директора по УР

Семенова Е.Ю. -зам. директора по ВР

Гусокошанина С.А.- родитель

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

Место и время проведения: МКОУ «Красноярская СОШ» 26.09.2022г.

В ходе проверки рассматривались следующие вопросы:

1. Изучение организации питания. Контроль соответствия меню, объемов порции и качества доступности пищи санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН
2. Медицинские книжки работников пищеблока.

Результаты оперативной проверки:

Комиссией проведен анализ следующих документов:

- техно-технологические карты приготовления блюд;
- примерное тринадцатилетнее меню;
- журнал бракеража готовой 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;
- наличие суточных проб;
- маркировка кухонного инвентаря.

Общее санитарное состояние пищеблока:

- имеется кладовая для хранения продуктов, обеденный зал, помещения для приготовления пищи; их санитарное состояние – надлежащее;
- санитарное состояние кладовой удовлетворяет требованиям: продукты хранятся на многоярусных стеллажах, на высоте 45 см от пола; конструкции позволяют производить влажную уборку; имеются средства измерения температуры воздуха, 1 прибор измерения влажности; сыпучие продукты хранятся в упаковке производителя, имеются сведения о дате производства, сроках годности и условиях хранения, о дате поступления продуктов и сроках их реализации;
- суточные пробы имеются, промаркированы;
- Кухонный инвентарь промаркирован;
- моющие и дезинфицирующие средства расходуются в соответствии с нормами, мощными и дезинфицирующими средствами пищеблок обеспечен;
- имеются инструкции по разведению моющих и дезинфицирующих средств;
- пищеблок, в соответствии с имеющимся оборудованием, обеспечивает приготовление блюд в объеме достаточном для 30 детей (при одновременном приеме пищи);
- количество посадочных мест – 40;

- организация мытья рук – умывальники перед входом в обеденный зал; мыло имеется;
- питьевой режим организован;
- холодное водоснабжение пищеблока – централизованное;
- слив – отдельная пищевая яма, откачка производится по мере необходимости, заключен договор на вывоз ЖБО;
- утилизация пищевых отходов производится ежедневно;
- дератизация и дезинсекция помещений школы проводилась

Состояние технологического и холодильного оборудования.

Холодильник (2 штуки), электроплита (4 конфорки), водонагреватель, весы настольные для готовой продукции – в рабочем состоянии.

Стол для тепловой продукции – 1

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

Пищеблок обеспечен кухонной посудой и разнотипным инвентарем в достаточном количестве.

Маркировка уборочного инвентаря имеется.

Наличие термометров в холодильном оборудовании имеется

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 для электрические коврик, проведен инструктаж, имеются средства пожаротушения.

Итоги проверки следующих документов:

- имеются технологические карты приготовления блюд; производственно блочная закладка продуктов ведется в соответствии с составленными и утвержденными технологическими картами;

- имеется примерное тринадцатидневное 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;

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции имеется; набор продуктов и 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 кухарочного в наличии, цикличность медицинских осмотров соблюдается; соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормы;

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, колбасные изделия;

- 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 продукции в перечисленных выше документах соответствует меню и бракеражному журналу; документы действительны, датировки документов соответствуют датировкам завоза продуктов питания.

Выводы комиссии:

Организация горячего питания в МКОУ «Красноярская СОШ» соответствует санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН

Председатель комиссии _____

Члены комиссии:

