

АКТ
проверки соблюдения требований санитарных правил и нормативов
от «10» января 2024 г.

Комиссией по контролю за качеством питания, в составе директора Губаревой Т.О., социального педагога Маяковской Т.К., повара-бригадира (Кирова,6) Кондрашовой В.А., повара – бригадира (Брыкина,4) -Андреевой Е.И., представителей родительской общности Севрюгиной М.П, Посновой Н.И. проведена проверка соблюдения требований санитарных правил и нормативов в МОАУ «Гимназия № 2» г. Оренбурга обслуживаемом ООО КШП «Подросток».

Проверка проводилась 10.01.2024 г. в 11.25

I. Проверка качества поступающей на пищеблок продукции

Маркировка (нормативная документация, вес, условия хранения, сроки реализации, местонахождения предприятия изготовителя) указаны на всех видах поступающей продукции;

Информация о сертификатах соответствия на поступающую продукцию отражена в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Фиксируется членами бракеражной комиссии;

Органолептические показатели поступающей продукции (цвет, запах) соответствуют гигиеническим требованиям;

Условия хранения поступающей продукции – в холодильниках и специально отведенных помещениях (стеллаж для сыпучих и других продуктов)

Температура хранения поступающей продукции - температура хранения продуктов соответствует температуре, установленной поставщиком. Фиксируется в журнале температурного режима холодильного оборудования медицинским работником Стародубцевой Г.А.

II. Проверка санитарного состояния пищеблока и столовой

Наличие производственных и складских помещений – имеется достаточное кол-во;

Их санитарное состояние – надлежащее;

Торгово-технологическое и холодильное оборудование – исправно;

Обеспеченность кухонным инвентарём, разделочными досками и их маркировки – обеспечено должным образом, маркировка – имеется везде;

Учёт температурного режима холодильного оборудования – отображается ежедневно в журнале температурного режима холодильного оборудования медицинским работником Стародубцевой Г.А.;

Санитарное состояние кухни – удовлетворительное;

Санитарное состояние столовой – удовлетворительное;

Наличие моющих средств – имеются в наличии.

III. Проверка оформления документации по пищеблоку

Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья – имеется, заполняется правильно и своевременно членами бракеражной комиссии;

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции – имеется), заполняется правильно и своевременно членами бракеражной комиссии.

Журнал учета искусственной С-витаминизации пищи и сладких блюд – имеется, заполняется правильно и своевременно.

Наличие технологических карт – имеются технологические карты для приготовления вторых, третьих блюд, каш, гарниров, салатов. Утверждены директором ООО КПП «Подросток».

Наличие сертификатов качества продуктов – имеются на все продукты

Наличие медицинских книжек у работников пищеблока, своевременность прохождения медосмотров – имеются на всех работников, медицинский осмотр пройден своевременно. Проверяется медицинским работником.

IV. Проверка санитарно-противоэпидемического режима

Наличие инструкций режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды – имеется;

Суточная проба – имеется, хранится в отдельном холодильнике (в холодильнике имеется суточная проба за 09.01.2024 и за 10.01.2024 г.)

V. Соблюдение требований к оборудованию пищеблока:

Наличие разделочных досок и ножей с соответствующей маркировкой и их хранение - имеются с соответствующей маркировкой, хранятся в соответствии с санитарными нормами

Хранение кухонной посуды – хранится в соответствии с санитарными правилами

Состояние столовой посуды – удовлетворительное

Хранение пищевых отходов – имеется 2 пластиковых бака с крышками, объемом 50 л.

VI. Проверка документации администрации по организации питания

Приказ № 143/0 от 31.08.2023 об организации питания, о назначении ответственного за организацию питания - имеется

Приказ № 144/0 от 31.08.2023 о создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания и приказ № 193/0 от 21.11.2023 г о создании бракеражной комиссии – имеется

План работы со всеми участниками образовательного процесса по обеспечению учащихся горячим питанием - имеется, заверен директором гимназии от 01.09.2023 г

Журнал учета компенсационных и дотационных выплат – имеется. Ответственность за контроль возложена на социальных педагогов Маяковскую Т.К.

Санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок – имеется;

График дежурства учителей в столовой – имеется на 2023 – 2024 уч.год, заверен директором

Выводы:

1. Санитарное состояние пищеблока - удовлетворительное
2. Требования санитарных требований и нормативов - соблюдаются

Председатель комиссии

Соц.педагог

Повар-бригадир



Т.О.Губарева

Т.К.Маяковская

В.А. Кондрашова

Представители родительской общественности



Н.И.Поснова

М.П.Севрюгина