

Департамент образования администрации города Перми
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 101»

АКТ
производственного контроля организации питания
в МАОУ СОШ № 101 г. Перми

«03» сентября 2021 г.

Комиссия, назначенная приказом директора от 30.08.2020г. № 059-08/98-01-03/4-160, в составе:

Председатель: Лялина Е.Л. – директор;

Члены комиссии: Владыкина О.В.-заместитель директора;

Швецова К.С. - заместитель директора;

Бернасовская О.В. – медицинский работник (врач) ГБУЗ

«Поликлиники № 3»

В присутствии: заведующей производством Галаниной Н.В. и сотрудниками пищеблока

Провели проверку столовой по производственному контролю организации питания :

№п/п	Позиции	Оценка (+, соответствует, - не соответствует, V частично соответствует)	Рекомендации
1. Кадровое обеспечение пищеблока			
1.1	наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	+	
1.2	прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	-	Протокол проверки проф. подготовки 1 кв. 2021 г.
1.3	наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	+	
1.4	своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в год	+	Контроль декабрь 2021 г.
1.5	осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей	+	
2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья			
2.1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	+	
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 гос. регистрации)	+	Отслеживание через систему контроля
2.3	Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов	+	
2.4	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах	+	
2.5	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	+	
2.6	наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	+	
2.7	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	+	
2.8	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале	+	
2.9	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки	+	
3. Оборудование и инвентарь пищеблока			
3.1	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	+	
3.2	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	+	
3.3	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия	+	
3.4	Столовая обеспечена: фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место	+	Ежедневная проверка посуды
3.5	Столовая обеспечена: столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	+	Ежедневная проверка посуды
4. Оборудование моечных			
4.1	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	+	

4.2	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками	+	
4.3	Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола	+	
4.4	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре	+	
4.5	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	-	Емкости с пищевыми отходами маркируются крышками
5. Санитарное состояние пищеблока			
5.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	+	после работы
5.2	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения	+	Вопросы уборки после каждого дня
5.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок	+	
5.4	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации, работы по дезинсекции, дератизации проводятся	+	
5.5	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте	+	
5.6	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке.	+	Приобретены третий комплект
6. Рацион питания			
6.1	Имеется примерное 10-дневное меню, согласованное Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю не позднее 1 октября 2008 г., согласованное руководителем учреждения	+	
6.3	Блюда меню соответствуют примерному 10-дневному меню	+	
6.4	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка	+	
6.5	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка	+	
6.6	Выходы блюд соответствуют меню	+	
6.7	Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню	+	
6.8	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	+	
6.9	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы,	+	
6.10	срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч.,	+	
6.11	осуществляется контроль выхода порционных	+	

	блюд		
6.12	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2-+6 градусов	+	
6.13	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	+	
6.14	Ежедневно ведется "Ведомость контроля за рационом питания"	+	
6.15	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)	+	
6.16	Проводится дополнительная витаминизация (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	+	дополнительно витаминизировано
7. Проведение визуальных и лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора			
7.1	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	+	
7.2	Имеются акты по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований:	+	
7.3	микробиологические исследования проб готовых блюд - 1 раз в квартал;	+	
8. Обеспечение питьевого режима			
8.1	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями	+	
8.2	использование бутилированной воды или питьевых фонтанчиков	+	
8.3	обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	+	
8.4	обеспечение достаточного количества чистой посуды	+	
9. Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований распространения новой коронавирусной инфекции			
9.1	Наличие средств индивидуальной защиты сотрудников школьной столовой	+	
9.2	Использование для мытья посуды и столовых приборов дезинфицирующих средств	+	
9.3	Использование для мытья посуды и столовых приборов посудомоечной посуды при максимальных температурных режимах	+	
9.4	Ежедневное проведение утреннего фильтра с термометрией для сотрудников столовой. Наличие журнала проведения утреннего фильтра	+	
9.5	Применение антисептиков для обработки рук	+	

9.6	Проведение влажной уборки в течение дня после перемен, утвержденных для приемов пищи обучающихся и между сменами	+	
9.7	Организация проветривания и применение бактерицидных ламп в помещении обеденного зала и пищеблока	+	
9.8	Проведение генеральных уборок с применением дезинфицирующих средств, обработкой поверхностей столов, табуретов, подоконников, дверей, дверных ручек	+	
9.9	Размещение столов для классов во время приема пищи не менее 1,5 м друг от друга	+	

Вывод: Укрепить выявленные недостатки
 Обратить внимание сотрудников
 столовой на необходимость
 накрывать все столы на 5-7 мин.
 до приема пищи детьми

Председатель:

Члены комиссии:



Е.Л. Лялина

О.В.Владыкина

К.С. Швецова

О.В. Бернасовская