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

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

«14» мая 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. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья			
1.1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	+	
1.2	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) .Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов	+	
1.3	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	+	
1.4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока	+	

	реализации.		
1.5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	+	
1.6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале	+	
1.7	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки	+	
1.8	Наличие пищевых продуктов, , подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д.), мясо бескостное фасованное весом до 3 кг, овощи чищеные, рыба, филе или потрошеная, без головы	—	
2. Оборудование и инвентарь пищеблока			
2.1	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	—	Промаркирован весь новый товар поступивший 11.05.2021г
2.2	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия	+	
3. Оборудование моечных			
3.1	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	+	
3.2	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре	+	
3.3	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	+	
4. Санитарное состояние пищеблока			
4.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	+	
4.2	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения	+	
4.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок	+	
4.4	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте	+	
5. Рацион питания			
5.1	Блюда меню соответствуют примерному 12-дневному меню	+	

5.2	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка	+	
5.3	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка	+	
5.4	Выходы блюд соответствуют меню	+	
5.5	Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню	+	
5.6	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	+	
5.7	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч., осуществляется контроль выхода порционных блюд.	+	
5.8	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2-+6 градусов	+	
5.9	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	+	
5.10	Ежедневно ведется "Ведомость контроля за рационом питания"	+	
5.11	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) .	+	
5.12	Проводится дополнительная витаминизация (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	+	
6. Обеспечение питьевого режима			
6.1	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями	+	
6.2	использование бутилированной воды или питьевых фонтанчиков	+	
6.3	обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	+	
6.4	обеспечение достаточного количества чистой посуды	+	
7. Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований распространения новой коронавирусной инфекции			
7.1	Наличие средств индивидуальной защиты сотрудников школьной столовой	+	
7.2	Использование для мытья посуды и столовых приборов дезинфицирующих средств	+	
7.3	Использование для мытья посуды и столовых приборов посудомоечной посуды при	+	

	максимальных температурных режимах		
7.4	Ежедневное проведение утреннего фильтра с термометрией для сотрудников столовой. Наличие журнала проведения утреннего фильтра	+	
7.5	Применение антисептиков для обработки рук	+	
7.6	Проведение влажной уборки в течение дня после перемен, утвержденных для приемов пищи обучающихся и между сменами	+	
7.7	Организация проветривания и применение бактерицидных ламп в помещении обеденного зала и пещеблока	+	
7.8	Проведение генеральных уборок с применением дезинфицирующих средств, обработкой поверхностей столов, табуретов, подоконников, дверей, дверных ручек	+	
7.9	Размещение столов для классов во время приема пищи не менее 1,5 м друг от друга	+	

Вывод: Устранить выявленные замечания
усилить контроль, закупить
недостающее новое оборудование

Председатель: _____ Е.Л. Лялина

Члены комиссии: _____ О.В.Владыкина

_____ К.С. Швецова

_____ О.В. Бернасовская