

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

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

«23» Апреля 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                                                         | V                                                                       | Отсутствует договор на поставку сырья. Установить контроль |
| 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 чищенные, рыба, филе или потрошенная, без головы | + |                                            |
| 2. Оборудование и инвентарь пищеблока |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |   |                                            |
| 2.1                                   | Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой                                                                                                                                                                                                         | + |                                            |
| 2.2                                   | Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия                                                                                     | + |                                            |
| 2.3                                   | Столовая обеспечена: фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место                                                                                                                                      | ✓ | Замечаний по посуде со сколами             |
| 2.4                                   | Столовая обеспечена: столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место                                                                                                                                                                       | ✓ | Замечаний по приборам из нержавеющей стали |
| 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                                                                                                                                                                                                  | ✓ | уменьшить количество ген. уборок |
| 4.4                             | Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации, работы по дезинсекции, дератизации проводятся                                                                                                                                            | + |                                  |
| 4.5                             | Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте                                                                                                                                                                        | + |                                  |
| 4.6                             | Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке.                                                                                                                                                                              | + |                                  |
| 5. Рацион питания               |                                                                                                                                                                                                                                                   |   |                                  |
| 5.1                             | Имеется примерное 12-дневное меню, согласованное с руководителем учреждения СанПин 2.3/2.4.3590-20                                                                                                                                                | + |                                  |
|                                 | 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, непастеризованные 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                                                                                 | ✓ | Уменьшить количество посуды, переноса |
| 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: Уменьшить выявленные замечания  
Уменьшить контроль состояния  
приборов и столовой посуды

Председатель:

Члены комиссии:



Е.Л. Лялина

О.В.Владыкина

К.С. Швецова

О.В. Бернасовская