

АКТ
проверки пищеблока МБОУ СОШ № 4 г. Ардона Ардонского района РСО-Алания

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Бедоева Л.Ц., директор

Зам. председателя – Дзедоева И.О., ответственная за организацию питания в ОУ

Члены комиссии:

1. Хохова Н.Х., социальный педагог
2. Томаева Г.В., родитель
3. Мерденова Э.Т., класный руководитель

Основание для проведения оперативной проверки:

- плановая проверка организации питания в МБОУ СОШ № 4

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

Место и время проведения: МБОУ СОШ № 4 г. Ардона, 11 октября 2021 г.

В ходе проверки рассматривались следующие вопросы:

1. Изучение организации питания. Контроль соответствия меню, объемов порции и качества поступления пищи санитарно - эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08;
2. Медицинские книжки работников МБОУ СОШ № 4 г. Ардона

Результаты оперативной проверки:

Комиссией проведен анализ следующих документов:

- технологические карты приготовления блюд;
- примерное десятидневное меню;
- журнал бракеража готовой кулинарной 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 2.4.5.2409-08;
- иные документы, касающиеся вопроса проверки.

Общее санитарное состояние пищеблока:

- имеется кладовая для хранения продуктов, обеденный зал, помещение для приготовления пищи; их санитарное состояние – надлежащие;
- санитарное состояние кладовой удовлетворяет требованиям: продукты хранятся на многоярусных стеллажах, на высоте 45 см от пола или деревянных окрашенных подтоварниках на высоте 25 см. от пола; конструкции позволяют производить влажную уборку; имеются средства измерения температуры воздуха, 2 прибора измерения влажности (гигрометры психрометрические ВИТ); сыпучие продукты хранятся в упаковке производителя, имеются сведения о дате производства, сроках годности и условиях хранения, о дате поступления продуктов и сроках их реализации;
- моющие и дезинфицирующие средства расходуются в соответствии с нормами, моющими и дезинфицирующими средствами пищеблок обеспечен;

- имеются инструкции по разведению моющих и дезинфицирующих средств, по обработке яиц, мытью пакетов с соками, баночек с кисломолочными продуктами;
- пищеблок, в соответствии с имеющимся оборудованием, обеспечивает приготовление блюд в объеме достаточном для 120 детей (при одновременном приёме пищи);
- количество посадочных мест – 120;
- организация мытья рук – умывальники перед входом в обеденный зал; мыло не имеется;
- водоснабжение пищеблока – централизованное;
- утилизация пищевых отходов производится ежедневно;
- дератизация и дезинсекция помещений школы проводились в июле 2020 г. (Договор № 31 от 23.07.2020г.)
- состояние оборудования пищеблока в рабочем состоянии:
- соблюдаются правила по охране труда, пожарной и электробезопасности: имеются диэлектрические коврики, проведен инструктаж, имеются средства пожаротушения.

Итоги проверки следующих документов:

- имеются технологические карты приготовления блюд; производство блюд и закладка продуктов ведутся в соответствии с составленными и утвержденными технологическими картами;
- имеется примерное десятидневное 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 и график завоза продуктов;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции имеется; набор продуктов в 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 кухарбочего в наличии, цикличность медицинских осмотров соблюдается; соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; имеется спецодежда, колпаки, фартуки, маски, перчатки; периодическую стирку спецодежды повар производит самостоятельно; СМС пищеблок обеспечен;
- имеются в наличии документы, подтверждающие качество поступающих продуктов питания;
- ассортимент продуктов в перечисленных выше документах соответствует меню и бракеражному журналу; документы действительны, датировки документов соответствуют датировкам завоза продуктов питания.

Выводы комиссии:

Организация горячего питания в МБОУ СОШ № 4 г. Ардона соответствует санитарно - эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08.

Председатель комиссии _____
 Зам.председателя комиссии _____
 Члены комиссии: _____

