

**Акт**  
**проверки организации питания обучающихся**  
**в Чукотском окружном профильном лицее**

Город Анадырь

17 октября 2023 года

**Цель проверки:**

1. Соблюдение требований по организации питания обучающихся.
2. Санитарное состояние пищеблока.

Комиссия в составе членов по организации и контролю за качеством питания Казик Натальи Николаевны, заведующей общежитием; Пивович Арина Игоревна, член родительского комитета; Байтлеуовой Бекзады Сериковны, ответственной за организацию питания; Серовой Анастасии Артёмовны, обучающейся 11 Г класса, Анканро Кирилла обучающегося 11Б класса Евгеньевича обучающегося 11Б класса, провели проверку соблюдения требований по организации питания обучающихся и состоянием пищеблока Чукотского окружного профильного лицея.

В ходе проверки было установлено следующее:

**Соблюдение требований по организации питания обучающихся.**

1. Примерное меню – в наличии (СанПин 2.3/2.4.3590-20. п.8.1.4.).
2. Ежедневное меню оформлено в установленном порядке (есть печать и подпись руководителя ОО) (СанПин 2.3/2.4.3590-20. пп.8.1.2; 8.1.3; 8.2.1).
3. Технологические карты – в наличии (СанПин 2.3/2.4.3590-20. п.2.8.)
4. Журнал бракеража поступления пищевых продуктов и продовольственного сырья заполнен на дату проверки (СанПин 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011 ст.5;21.)
5. Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции в наличии, заполнен по 17 октября 2023 года с подписями 5-ти членов бракеражной комиссии (СанПин 2.3/2.4.3590-20)
6. Отбор суточных проб на завтрак и обед произведён в полном объёме, согласно меню. Суточные пробы берутся перед каждым приёмом пищи обучающихся, хранятся в холодильнике для проб 48 часов (СанПин 2.3/2.4.3590-20. п.8.1.10.)
7. Приёмку поступающей готовой продукции и сырья осуществляет заведующая складом – Л.В. Коновальчук (СанПин 2.3/2.4.3590-20. п.2.2).
8. Время организации питания соответствует расписанию и режиму работы столовой в лицее.
9. Питьевой режим соблюдается.

**Соответствие объёма порции готовой продукции порции в меню, выдаваемой обучающимся.**

| №п/п | Время приёма пищи/название блюд | Кол-во гр/мл по меню | Кол-во гр/мл в проверяемой порции | Разность гр/мл |
|------|---------------------------------|----------------------|-----------------------------------|----------------|
|      | <b>Обед</b>                     |                      |                                   |                |
| 1    | Суп гороховый                   | 280                  | 282                               | +2             |
| 2    | Гуляш                           | 50/75                | 70                                |                |
| 3    | Каша гречневая                  | 200                  | 210                               | +10            |
| 4    | Овощи сезону                    | 100                  | 100                               | 0              |

|   |                            |       |       |     |
|---|----------------------------|-------|-------|-----|
| 5 | Компот из плодов шиповника | 180   | 194   | +14 |
| 6 | Хлеб пшеничный /ржаной     | 50/50 | 50/50 | 0   |

Порции для обучающихся предоставляются подаются в полном объёме, согласно меню. На момент проверки порции- супа (на +2 гр.) каша гречневая (на +10г.) и компота (на +14 гр.) были больше.

Члены комиссии: \_\_\_\_\_ Н.Н.Казик  
 \_\_\_\_\_ А.А.Серова

### **Санитарное состояние пищеблока.**

1. Санитарное состояние пищеблока – «Хорошее».
2. Санитарное состояние складских помещений – «Отлично».
3. Санитарное состояние холодильных камер – «Отлично».
4. Учёт температурного режима холодильного оборудования ведется (СанПин 2.3/2.4.3590-20).
5. На складе и производственных цехах (мясном и горячем) весы в наличии, в исправном состоянии.
6. Кухонный инвентарь соответствует санитарн - эпидемиологическим требованиям. Для раздачи блюд используется посуда в количестве (каждого вида) более 200 штук: тарелка суповая, тарелка для 2-ых блюд, салатницы-средняя и малая, стаканы; разделочные деревянные доски промаркированы, высушены и хранятся в кассетах (СанПин 2.3/2.4.3590-20).
7. На пищеблоке в наличии инструкции: холодный цех: правила хранения хлеба, правила уборки шкафа для хранения хлеба, правила обработки овощей; мясо – рыбный цеха: правила обработки мяса; правила обработки рыбы, правила обработки яиц; моечная 1: правила применения и правила приготовления рабочих растворов Алмадез. Правила мытья посуды и инвентаря; перечень моющих и дезинфицирующих средств для обработки столовой и кухонной посуды. Правила проведения противоэпидемических и дезинфекционных мероприятий. Во всех помещениях развешаны Правила мытья рук (СанПин 2.3/2.4.3590-20. п. 4.6).
8. Моющими и дезинфицирующими средствами обеспечены, место хранения упорядочено (СанПин 2.3/2.4.3590-20. п. 4.5).
9. **Хранение и обработка ветоши – упорядочено.**
10. Уборочный инвентарь (хранение, состояние) упорядочено, промаркировано (СанПин 2.3/2.4.3590-20. п.2.19).
11. Журнал «Здоровья» в наличии, заполнен (СанПин 2.3/2.4.3590-20).
12. Генеральная уборка пищеблока проводится по графику. Режим мытья столовой и кухонной посуды соблюдается (СанПин 2.3/2.4.3590-20, п.2.18.).
13. Для работников пищеблока имеются: отдельный вход, санузел, 2 шкафа (для верхней и спец.одежды – 2 комплекта, обувь, шапочки, перчатки).
14. Журнал осмотра работников пищеблока на гнойничковые заболевания, в наличии- заполняется ежедневно (СанПин 2.3/2.4.3590-20, п.2.22.).
15. Состав работников пищеблока на дату проверки: заведующая производством (шеф-повар) – 1; повар – 2; мойщица посуды – 1; уборщица ПиСП – 1.

**В ходе проведенной проверки были выявлены следующие нарушения:**

- в цехе для нарезки хлеба находился не подписанный нож

**В ходе выборочной проведенной проверки по срокам использования продуктов, выявлены следующие данные:**

| №<br>п/п | Название продуктов     | Срок годности (до) |
|----------|------------------------|--------------------|
| 1        | Колбаса                | 24.11.2023 г       |
| 2        | Сосиски молочные       | 30.10.2023 г       |
| 3        | Йогурт (к/м продукт)   | 28.10.2023 г       |
| 4        | Бифитон (к/м продукт)  | 28.10.2023 г       |
| 5        | Лавровый лист          | 02.06.2024 г       |
| 6        | Повидло абрикосовое    | 26.03.2024 г       |
| 7        | «Петруха»-филе куриное | 07.12.20220 г      |

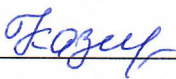
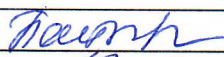
- 1.Соблюдение требований по организации питания обучающихся –«Хорошо».
- 2.Санитарное состояние пищеблока – «Хорошо».
- 3.Санитарное состояние складских помещений – «Отлично».
- 4.Санитарное состояние холодильных камер – «Отлично».

**Необходимо:**

- 1.В срок до 23 октября 2023 года устранить выявленные нарушения санитарного состояния пищеблока;
- 2.Заведующей производством (шеф-повару) Хаджиевой Е.Н. усилить контроль за соблюдением санитарно - эпидемиологических правил на пищеблоке (оформление правильной маркировки).

Настоящий акт составлен в присутствии заведующей производством (шеф-повара) Хаджиевой Е.Н.

Члены комиссии

|                                                                                      |                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
|  | Н.Н. Казик.     |
|  | Б.С. Байтлеуова |
|  | А.И.Пивович     |
|  | А.А.Серова      |
|  | К.Е. Анканро    |

Ознакомлена: Заведующая производством  
(шеф-повар)

 Е.Н. Хаджиева.