

# Акт проверки организации питания и санитарного состояния пищеблока

Город Анадырь 18 декабря 2023 года

## Цель проверки:

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

Время проверки: 11 часов 25 минут

Комиссия в составе членов Комиссии по контролю за качеством организации питания: Байтлеуова Б.С., методиста ответственной за организацию питания), провела 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 А.).
2. Ежедневное меню оформлено в установленном порядке (есть печать и подпись руководителя 00) (СанПин 2.3/2.4.3590-20, п.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 (СанПин 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011 ст.5;21 е)
5. Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции в наличии, заполнен по 18 января 2023 года с подписями 2-ух 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 ИО заведующей производством — 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. Мытье рук перед приемом пищи организовано.
10. Питьевой режим выполняется.
11. Аптечка в наличии.

## Санитарное состояние пищеблока.

1. Санитарное состояние пищеблока — «Хорошо».
2. Санитарное состояние складских помещений — «Хорошо».
3. Санитарное состояние холодильных камер — «Хорошо».
4. Учёт температурного режима холодильного оборудования ведется (СанПин 2.3/2.4.3590-20).
5. На складе и производственных цехах (мясном и горячем) вес в наличии, в исправном состоянии.
6. Кухонный инвентарь соответствует санитарно - эпидемиологическим требованиям.
7. 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).

8. Столовой посудой и столовыми приборами — обеспечены в полном объёме.
9. 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;
10. 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).
11. Моющими и дезинфицирующими средствами обеспечены, место хранения упорядочено (СанПин 2.3/2.4.3590-20. п. 4.5).
12. Хранение и обработка ветоши — упорядочено.
13. Уборочный инвентарь (хранение, состояние) упорядочено, промаркировано (СанПин 2.3/2.4.3590-20; п.2.19).
14. Журнал «Здоровья» в наличии, заполнен (СанПин 2.3/2.4.3590-20).
15. Генеральная уборка «пищеблока» проводится по графику. Режим мытья столовой и кухонной посуды соблюдается (СанПин 2.3/2.4.3590-20, п.2.18.).
16. Для работников пищеблока имеются: отдельный вход, санузел, 2 шкафа (для верхней и спецодежды — 2 комплекта, обувь, шапочки, перчатки).
17. Журнал осмотра работников пищеблока на гнойничковые заболевания, в наличии, заполняется ежедневно (СанПин 2.3/2.4.3590-20, п.2.22.).
18. Состав работников пищеблока на дату проверки: заведующая производством, заведующая складом — 1, шеф-повар — 1; повар — 2; мойщица посуды — 1; уборщица ПиСП — 1.

По итогам проверки признать:

1. Соблюдение требований по организации питания обучающихся «Хорошо».
2. Санитарное состояние пищеблока — «Хорошо».
3. Санитарное состояние; складских помещений — «Хорошо».
4. Санитарное состояние холодильных камер — «Хорошо».
5. Санитарное состояние рабочей одежды уборщиц помещений — не соответствуют требованиям.

Необходимо:

1. И.о. Заведующей производством Коновальчук Л.В. :

- усилить контроль за соблюдением санитарно - эпидемиологических правил в столовой.

- устранить выявленные нарушения.

Настоящий акт составлен в присутствии И.о. заведующей производством Коновальчук Л.В.

Члены комиссии:

Б.С Байтлеуова.

Н.Н.Казик

Г.А. Косов

Ознакомлена: И.о. заведующего производством

Коновальчук Л.В.