

Акт

проверки качества организации питания обучающихся в Государственном автономном общеобразовательном учреждении «Чукотский окружной профильный лицей»

17.03.2020 год.

Цель проверки:

1. Соблюдение требований по организации питания обучающихся.
 2. Санитарное состояние пищеблока.
 3. Работа лицея в обеспечении качества организации питания обучающихся.
- Время проверки: 15.40 ч.

Комиссия в составе:

1. Шишкина Н.Ф. – заместитель директора по ВР (председатель комиссии по контролю за качеством организации питания).
2. Рылова Н.Н. – методист (ответственная за организацию питания).
3. Ворсина А.А. – заведующая интернатом (член бракеражной комиссии).
4. Короткова В.А. – заместитель директора по АХЧ (член комиссии по контролю за качеством организации питания).

В Чукотском окружном профильном лицее обучаются 217 человек, их них 105-воспитанники интерната, получающие бесплатное 5-ти разовое питание.

Имеется буфет, продукцией которого пользуются обучающиеся и сотрудники лицея.

В результате проверки комиссия выявила следующее:

1. Соблюдение требований по организации питания обучающихся.

- 1) Примерное меню - **в наличии**.
- 2) Ежедневное меню оформлено в установленном порядке (есть печать и подпись руководителя ОО) (СанПин 2.4.5.2409-08 п.6.24.).
- 3) Технологические карты - **в наличии**.
- 4) Журнал бракеража поступления пищевых продуктов и продовольственного сырья **заполнен** (СанПин 2.4.5.2409-08 п.14.5).
- 5) Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции **в наличии**, заполнен до 17.03.2020 г. с подписями 4-х членов бракеражной комиссии (СанПин 2.4.5.2409-08 п.14.6).
- 6) Отбор суточных проб на завтрак произведён **в полном объёме**, согласно меню. Суточные пробы берутся перед каждым приёмом пищи обучающихся, хранятся в холодильнике для проб 48 часов (СанПин 2.4.5.2409-08 п.14.11).
- 6) Приёмку поступающей готовой продукции и сырья осуществляет заведующая производством – Е.Н. Халджиева.
- 7) Мытьё рук обучающихся перед приёмом пищи **организовано**.
- 8) Время организации питания соответствует расписанию и режиму работы столовой в лицее.

2. Санитарное состояние пищеблока.

- 1) Санитарное состояние пищеблока, производственных, складских помещений **удовлетворительное**.
- 2) Пресервы из рыбной продукции находятся в холодильнике, поддерживающем продукцию в охлаждённом виде (продукция рыбная поступила 16.03.2020 г), в соответствии с требованиями.

- 3) Учёт температурного режима холодильного оборудования **ведется** (СанПин 2.4.5.2409-08 п.14.10).
- 4) На складе весы в наличии, в исправном состоянии.
- 5) Инвентарь **соответствует** эпидемиологическим требованиям. Для приготовления блюд используется посуда в достаточном количестве; разделочные деревянные доски высушены и хранятся в кассетах (СанПин 2.4.5.2409-08 п.14.12).
- 6) Столовой посудой и столовыми приборами – **обеспечены** (СанПин 2.4.5.2409-08 п.4.12).
- 7) На пищеблоке установлено **наличие** инструкций по соблюдению санитарно-гигиенических правил при обработке сырья, мытью посуды, обработке яиц, фруктов и овощей.
- 8) Моющими и дезинфицирующими средствами обеспечены, место хранения **упорядочено**.
- 9) Хранение и обработка ветоши – **упорядочено**.
- 10) Уборочный инвентарь (хранение, состояние) **упорядочено, промаркировано**.
- 11) Сроки прохождения медицинских осмотров и сдачи санитарного минимума – **соблюдаются**.
- 12) Журнал «Здоровья» **в наличии, заполнен** (СанПин 2.4.5.2409-08 п.14.7).
- 13) Спец. одежда у сотрудников пищеблока **в наличии** (2 комплекта), хранится в разных шкафах.
- 14) Генеральная уборка пищеблока проводится по графику. Режим мытья столовой и кухонной посуды **соблюдается**.
- 15) Состав работников пищеблока на дату проверки: заведующая производством, 2 повара, 1 мойщица посуды, 1 уборщица.
- 16) Следующие **нарушения** санитарного состояния пищеблока (СанПин 2.4.5.2409-08 п.5):
- а) наличие пыли- на дверях с обратной стороны в холодном цехе, на установке бактерицидной лампы, растоечного шкафа, стеллажей для пекарских противней;
 - б) в холодном цехе на полке находился нож без маркировки; мойка для рук с одной боковой стороны грязная.;
 - в) в холодильнике для хранения замороженной рыбной продукции обнаружена наледь и части бумажной упаковки.

3. Работа лицея по обеспечению за качеством организации питания обучающихся.

1. Приказ о создании комиссии по контролю за качеством организации питания и о создании бракеражной комиссии от 27.08.2019 г. № 01-06/560.
2. План работы комиссии совместно с родительской общественностью по контролю за качеством организации питания **в наличии**. Представители от родителей и обучающихся лицея включены в состав комиссии.
3. Информационный стенд для обучающихся, родителей (законных представителей) и работников лицея по организации питания детей **в наличии**.
4. Среди обучающихся по вопросам здорового питания, гигиене приёма пищи и т.д. **проводятся**: тематические беседы, классные часы, мероприятия, мониторинги по качеству организации питания (анкетирование).
5. Аптечка **в наличии**.
6. Питьевой режим **организован**.

4. Выводы.

По итогам проверки признать:

1. Соблюдение требований по организации питания обучающихся – **удовлетворительное**.
2. Санитарное состояние пищеблока, производственных, складских помещений **удовлетворительное**.

5.Рекомендации

- 1.Ликвидировать выявленные нарушения санитарного состояния пищеблока, производственных, складских помещений в срок до 19.03.2020 г.
- 2.Усилить контроль за проведением генеральной уборки пищеблока.

Акт составлен в присутствии
заведующей производством в столовой лица:



Е.Н. Халджиева.

Подписи проверяющих:



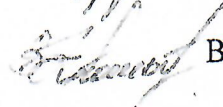
Н.Ф.Шишкина



Н.Н.Рылова



А.А.Ворсина



В.А.Короткова

