

Акт

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

17.04.2020 год.

Цель проверки:

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

Время проверки: 10.10 ч.; 12.35 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).

В результате проверки комиссия выявила следующее:

1. Соблюдение требований по организации питания обучающихся.

- 1) Отбор суточных проб на завтрак произведён в полном объёме, согласно меню.
- 2) Суточные пробы берутся перед каждым приёмом пищи обучающихся, хранятся в холодильнике для проб 48 часов (СанПин 2.4.5. 2409-08 п. 14.11).
- 3) Мытьё рук обучающихся перед приёмом пищи организовано.
- 4) Время организации питания соответствует расписанию и режиму работы столовой в лицее.
- 5) В ходе проверки соответствия объёма порции готовой продукции, выданной обучающимся во время обеда, обнаружено следующее:

№ п/п	Обед (название блюд)	Кол-во гр/мл по меню	Кол-во гр/мл в проверяемой порции	Разность гр/мл
1	Суп	250	260	+10
2	Картофель	180	178	-2
3	Поджарка из свинины	100	66	-34
4	Салат (морковь и яблоко)	100	112	+12
5	Компот из с/ф	200	200	0

6) Следующие замечания:

- в зале на двух обеденных столах отсутствуют перечницы в наборах для специй (СанПин 2.4.5.2409-08 п.4.11);
- в контрольном блюде в поджарке из свинины объём порции составлял 67 граммов, при норме 100 граммов.

2. Санитарное состояние пищеблока.

- 1) Генеральная уборка пищеблока проводится по графику. Режим мытья столовой и кухонной посуды соблюдается.

2) Состав работников пищеблока на дату проверки: заведующая производством, 2 повара, 1 мойщица посуды, 1 уборщица.

3) Санитарное состояние пищеблока, производственных, складских помещений **удовлетворительное.**

4) Следующие замечания:

-в моечном цехе находились в грязном состоянии: поддон под чистыми крышками для кастрюль, нож и металлические сетки для мытья посуды (СанПин 2.4.5.2409-08 п.5);
-в разделочном цехе находились в грязном состоянии: 2 ножа, подвешенных на магнитной доске вместе с чистыми ножами, поверхность стола для разделки продукции;
-в холодном цехе находился в грязном состоянии на стеллаже противень для выпечки;
-на момент проверки, зав. производством Халджиева Е.Н. работала в пищеблоке без спец. одежды.

5) Контроль за температурой в холодильных установках и влажностью, температурой, условиями хранения продукции в складских помещениях – **соблюдается** (СанПин 2.4.2.2821-10, СанПин 2.4.1.3049-13).

6) Инвентарь **соответствует** эпидемиологическим требованиям.

7) Моющими и дезинфицирующими средствами **обеспечены**, место хранения – **упорядочено.**

8) Следующие замечания:

-во всех холодильных камерах имеются следы рассыпанных продуктов и мусора (СанПин 2.4.5.2409-08 п.5);

-в холодильной камере для хранения молочной продукции грязная внутренняя сторона двери камеры;

-в подвальном помещении, в раздевалке для сотрудников столовой грязные полы.

9) Аптечка **в наличии.**

10) Питьевой режим **организован.**

3. Выводы.

По итогам проверки признать:

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

4. Рекомендации.

1. Ликвидировать выявленные нарушения санитарного состояния пищеблока, производственных, складских помещений **в срок до 21.04.2020 г.**
2. Усилить контроль за проведением генеральной уборки пищеблока.
3. Соблюдать требования к спец. одежде работников столовой.
4. Соблюдать требования соответствия объема порций готовой продукции по составленному меню, взвешивать контрольные порции

Подписи проверяющих:

О.И.Халджиева

20.04.20 *Халджиева*

Н.Ф.Шишкина

Н.Ф.Шишкина

Н.Н.Рылова

Н.Н.Рылова

А.А.Ворсина

А.А.Ворсина