

Акт
проверки качества организации питания обучающихся
в Чукотском окружном профильном лицее

Город Анадырь

18 ноября 2020 года

Цель проверки:

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

Время проверки: 15 часов 30 минут

Комиссия в составе председателя комиссии по контролю за качеством организации питания Коротковой В.А., заместителя директора по АХР, членов комиссии: Рыловой Н.Н., методиста ответственной за организацию питания), Казик Н.Н. заведующей общежитием (интернатом) (члена бракеражной комиссии), 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
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 по 18 ноября 2020 года с подписями 5-ти членов бракеражной комиссии (СанПин 2.4.5.2409-08 п.14.6)
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 2.4.5.2409-08 п.14.11)
7. Приёмку поступающей готовой продукции и сырья осуществляет заведующая производством – Е.Н. Халджиева
8. Мытьё рук обучающихся перед приёмом пищи организовано;
9. Время организации питания соответствует расписанию и режиму работы столовой в лицее.

Санитарное состояние пищеблока.

1. Санитарное состояние пищеблока – «Удовлетворительно».
2. Санитарное состояние складских помещений – «Отлично».
3. Санитарное состояние холодильных камер – «Хорошо».
4. Учёт температурного режима холодильного оборудования ведется (СанПин 2.4.5.2409-08 п.14.10).
5. На складе и производственных цехах (мясном и горячем) весы в наличии, в исправном состоянии.
6. Кухонный инвентарь соответствует санитарно-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).
7. Столовой посудой и столовыми приборами – обеспечены в полном объеме (СанПин 2.4.5.2409-08 п.4.12).
8. 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 раствора Алмадез, 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.
9. Моющими и дезинфицирующими средствами обеспечены, место хранения упорядочено.
10. Хранение и обработка ветоши – упорядочено.
11. Уборочный инвентарь (хранение, состояние) упорядочено, промаркировано.

2. Журнал «здоровья» в наличии, заполнен (СанПин 2.4.5.2409-08 п.14.7).
13. Генеральная уборка пищеблока проводится по графику. Режим мытья столовой и кухонной посуды соблюдается.
14. 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:

- специальная одежда у сотрудников пищеблока хранится вместе с верхней одеждой (в одном из шкафов);
- замки на 8 шкафах для одежды сломаны;
- в шкафу для верхней одежды мойщицы посуды Медучиной А.Г. ,на момент проверки, обнаружены 4 ёмкости разных моющих и чистящих растворов;
- на момент проверки все работники пищеблока находились на рабочих местах без медицинских масок (кроме заведующей производством);
- заведующая производством, на пищеблоке была без головного убора;
- повар Коновалова Г.А. была не в специальной обуви (на ногах были тряпочные кроссовки);
- пыль на расстоечном и жарочном шкафах, верхних планках дверей в холодном цехе и во 2-ой моечной, во 2-ой моечной - на подоконнике;
- тестомесильная машина не была очищена после замеса теста;
- на решетки посудомоечной машины находились остатки пищи (мойщица посуды Медучина А.Г.);
- в холодном цехе на столе крошки и пыль;
- в буфете в правом нижнем шкафу обнаружена использованная пищевая плёнка, один из потерев не исправен;
- в обеденном зале (большом) на столах отсутствуют специи: 7 штук перца, и 1 штуки соли;
- в моечных липкие полы.

По итогам проверки признать:

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

Необходимо:

1. В срок до 24 ноября 2020 года устранить выявленные нарушения санитарного состояния пищеблока;
2. Заведующей производством (шеф-повару) Халджиевой Е.Н. провести разъяснительную беседу с работниками пищеблока о недопущении нахождения на рабочем месте без специальной одежды, обуви, медицинских масок и одноразовых перчаток; определении места нахождения, распределения и использования моющих и чистящих средств;
3. Заведующей производством (шеф-повару) Халджиевой Е.Н. усилить контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических правил на пищеблоке (мытьё полов, посудомоечной машины, оборудования пищеблока).
4. Заместителю директора по АХР Коротковой В.А. привести шкафчики для специальной и верхней одежды в надлежащее состояние в срок до 20 ноября 2020 года.

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

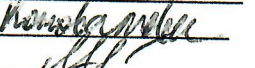
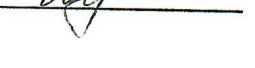
Председатель комиссии

Члены комиссии

Ознакомлены: Заведующая производством (шеф-повар)

Повар

Мойщица посуды

	В.А. Короткова.
	Н.Н. Рылова.
	Н.Н. Казик.
	Е.Н. Халджиева.
	Г.А.Коновалова
	А.Г.Медучина