

Акт
проверки организации питания обучающихся
в Чукотском окружном профильном лицее

Город Анадырь
года

20 апреля 2022

Цель проверки:

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

Время проверки: 13 часов 15 минут

Комиссия в составе членов Комиссии по контролю за качеством организации питания: Рыловой Натальи Николаевны-методиста ответственной за организацию питания), Дорджиевой Людмилы Максимовны (члена родительского комитета), Казик Натальи Николаевны-заведующей интернатом, Шевяковой Ольгой Ивановной-медицинского работника лицея (членов 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 (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 готовой пищевой (кулинарной) продукции в наличии, заполнен по 20 апреля 2022 года с подписями 5-ти членов бракеражной комиссии (СанПин 2.3/2.4.3590-20)
5. 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.), Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 г. СаНПиН 3.3686-21.
6. Гигиенический журнал сотрудников, Журнал витаминизации- заполняются ежедневно.
7. Время организации питания соответствует расписанию и режиму работы столовой в лицее.
8. Мытьё рук перед приёмом пищи организовано.
9. Питьевой режим выполняется.
10. Аптечка в наличии.

2.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
ОБЕД				
1	Рассольник Ленинградский	250	302	+52
2	Рыба в томатном соусе с овощами	120	160	+40
3	Рис отварной	200	200	0
4	Салат из свеклы с капустой	100	100	0
5	Компот из сухофруктов	180	180	0

6	Хлеб пшеничный/ржаной	50/50	50/50	0
---	-----------------------	-------	-------	---

Рацион блюд соответствует меню на дату проведения проверки, в меню отсутствуют запрещённые блюда и продукты; бракераж снимается от всех партий приготовленных блюд.

Санитарное состояние пищеблока.

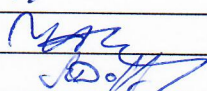
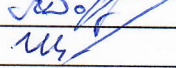
1. Санитарное состояние пищеблока – «Хорошо».
2. Санитарное состояние складских помещений – «Отлично».
3. Санитарное состояние холодильных камер – «Отлично».
4. Учёт температурного режима холодильного оборудования ведется (СанПин 2.3/2.4.3590-20).
5. На складе и производственных цехах (мясном и горячем) вес в наличии, в исправном состоянии.
6. Кухонный инвентарь соответствует санитарно - эпидемиологическим требованиям; разделочные деревянные доски промаркированы, высушены и хранятся в кассетах (СанПин 2.3/2.4.3590-20).
7. Столовой посудой и столовыми приборами – обеспечены в полном объеме.
8. На пищеблоке в наличии инструкции: 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, СанПиН 3.3686-21).
9. Моющими и дезинфицирующими средствами обеспечены, место хранения упорядочено (СанПин 2.3/2.4.3590-20. п. 4.5, 3648-20).
10. Хранение и обработка ветоши – упорядочено.
11. Уборочный инвентарь (хранение, состояние) упорядочено, промаркировано (СанПин 2.3/2.4.3590-20. п.2.19, 3648-20).
12. Журнал «Здоровья» в наличии, заполнен (СанПин 2.3/2.4.3590-20).
13. Генеральная уборка пищеблока проводится по графику. Режим мытья столовой и кухонной посуды соблюдается (СанПин 2.3/2.4.3590-20, п.2.18., СанПиН 3.3686-21).
14. Состав работников пищеблока на дату проверки: заведующая производством (шеф-повар) – 1; повар – 2; мойщица посуды – 1; уборщица ПиСП – 1.
15. Форма оценочного листа родителя прилагается.

По итогам проверки признать:

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

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

Члены комиссии

Н.Н. Рылова.
Л.М. Дорджиева
О.И. Шевякова

Ознакомлена: Заведующая
производством (шеф-повар)



Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 20.04.2022г.

ФИО родителя, проводившей проверку: Дороньева Людмила
Максимовна, учащаяся 8⁹ класса (смен. род. комитет)

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	Б) да, но без учета возрастных групп	да
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
	А) да	да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
	А) да	да
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режим функционирования организации?	
	А) да	да
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	да
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	нет

Р

10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А да	
	Б) нет	да
11	Проводится ли уборка уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да

	Б нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	нет
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
	А) нет	нет
	Б) да	
17	Имели ли акты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) нет	нет
	Б) да	

Подпись:



Отзыв родителей.

Очень понравилось:

- организация питания;
- санитарное состояние столовой;
- меню в столовой;
- разнообразие блюд;
- доброжелательность персонала.