

Акт
проверки организации питания обучающихся
в Чукотском окружном профильном лицее

Город Анадырь
года

17 октября 2022

Цель проверки:

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

Комиссия в составе членов по организации и контролю за качеством питания Казик Натальи Николаевны, заведующей общежитием; Пивович Арина Игоревна, член родительского комитета; Косова Георгия Александровича; Рыловой Натальи Николаевны, ответственной за организацию питания; Кушнарёвой Валерией Сергеевной, обучающейся 11 Б класса, 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 поступления пищевых продуктов и продовольственного сырья заполнен на дату проверки (СанПин 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011 ст.5;21.)
5. Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции в наличии, заполнен по 17 октября 2022 года с подписями 5-ти 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 заведующая складом – 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. Питьевой режим соблюдается.

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	Суп	250	250	0
2	Плов	300	306	+6
3	Салат по сезону	100	100	0
4	Компот	180	204	+24

5	Хлеб пшеничный /ржаной	50/50	50/50	0
---	------------------------	-------	-------	---

Порции для обучающихся предоставляются подаются в полном объёме, согласно меню. На момент проверки порции- плова (на +6 гр.) и компота (на +24 гр.) были больше.

Члены комиссии: Жазе/ Н.Н.Казик
В.С.Кушнарёва

Санитарное состояние пищеблока.

1. Санитарное состояние пищеблока – «Хорошее».
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) весы в наличии, в исправном состоянии.
6. Кухонный инвентарь соответствует санитарн - эпидемиологическим требованиям. 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).
7. 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 и 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 (СанПин 2.3/2.4.3590-20, п. 4.6).
8. Моющими и дезинфицирующими средствами обеспечены, место хранения упорядочено (СанПин 2.3/2.4.3590-20, п. 4.5).
9. **Хранение и обработка ветоши – упорядочено.**
10. Уборочный инвентарь (хранение, состояние) упорядочено, промаркировано (СанПин 2.3/2.4.3590-20, п.2.19).
11. Журнал «Здоровья» в наличии, заполнен (СанПин 2.3/2.4.3590-20).
12. Генеральная уборка пищеблока проводится по графику. Режим мытья столовой и кухонной посуды соблюдается (СанПин 2.3/2.4.3590-20, п.2.18.).
13. Для работников пищеблока имеются: отдельный вход, санузел, 2 шкафа (для верхней и спец.одежды – 2 комплекта, обувь, шапочки, перчатки).
14. Журнал осмотра работников пищеблока на гнойничковые заболевания, в наличии- заполняется ежедневно (СанПин 2.3/2.4.3590-20, п.2.22.).
15. 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:

- для обработки грязной ветоши находился контейнер с неправильной надписью
- в цехе для нарезки хлеба находился не подписанный нож

В ходе выборочной проведенной проверки по срокам использования продуктов, выявлены следующие данные:

№ п/п	Название продуктов	Срок годности (до)
1	Колбаса 87 регион	24.11.2022 г
2	Сосиски молочные	30.10.2022 г
3	Активилин (к/м продукт)	28.10.2022 г
4	Бифитон (к/м продукт)	28.10.2022 г
5	Лавровый лист	02.06.2023 г
6	Повидло абрикосовое	26.03.2024 г
7	«Петруха»-филе куриное	07.12.2022 г

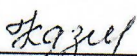
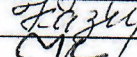
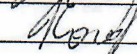
1. Соблюдение требований по организации питания обучающихся – «Хорошо».
2. Санитарное состояние пищеблока – «Хорошо».
3. Санитарное состояние складских помещений – «Отлично».
4. Санитарное состояние холодильных камер – «Отлично».

Необходимо:

1. В срок до 21 октября 2022 года устранить выявленные нарушения санитарного состояния пищеблока;
2. Заведующей производством (шеф-повару) Халджиевой Е.Н. усилить контроль за соблюдением санитарно - эпидемиологических правил на пищеблоке (оформление правильной маркировки).

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

Члены комиссии

	Н.Н. Казик.
	Н.Н. Рылова.
	А.И. Пивович
	Г.А. Косов



Е.Н. Халджиева.

Ознакомлена: Заведующая
производством (шеф-повар)
