

Отчёт

Комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся
Чукотского окружного профильного лицея.

30.09.2019 г.

На день проверки в смене, на пищеблоке работали: заведующая производством, 2 повара и 2 мойщицы посуды. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в лицее осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) хранятся до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется заведующей производством. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки.

Готовая пища выдается только после снятия пробы и соответствующей записи в журнале результатов оценки готовых блюд (в Журнале бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции). Организация питания постоянно находится под контролем администрации. Контроль качества питания и санитарно-гигиеническое состояние пищеблока осуществляет: бракеражная комиссия, заведующая производством, медицинская сестра, повар лицея. Учреждение проходит проверки Роспотребнадзора, Санитарно-эпидемиологической станции г.Анадыря.

У Чукотского окружного профильного лицея **имеется вся необходимая документация по питанию**, которая ведется по форме и заполняется своевременно.

Медицинский контроль за питанием в лицее включает:

- контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков реализации;
- контроль за технологией приготовления пищи и качеством готовых блюд (бракеражная комиссия);
- санитарно-эпидемиологический контроль за работой пищеблока и организацией обработки посуды, кухонного инвентаря;
- контроль за соблюдением правил личной гигиены сотрудников и их здоровья.

Председатель комиссии



/ Н.Ф. Шишкина/

Чукотском окружном профильном лицее

Акт контроля

«Соответствие объема порции готовой продукции, выданной учащимся»

«30» октября 2019 года

Учащиеся интерната 110, 213, 110/ чел./

ФИО осуществляющего контроль:

1.Шишкина Наталья Фёдоровна – председатель комиссии;

Члены комиссии:

1.Рылова Наталья Николаевна- Ответственная за питание в лицее;

2.Тынаан Юлия Анатольевна – медсестра, закреплённая за лицеем;

3.Вегелин Леонид Эдвартович – социальный педагог;

4.Ворсина Анна Александровна – заведующая интернатом;

5.Старенко Кира Дмитриевна – обучающаяся 9Б класса.

№ п /п	Завтрак (назв.блюд)	Усл .обозн	Обед (назв.блюд)	Усл .обозн	Полдник (назв.блюд)	Усл .обозн	Ужин (назв.блюд)	Усл .обозн	Паужин (назв.блюд)	Усл .обозн
1	Запеканка твор.с дже.	N	Суп солнеч	N	Кеке	N	Макар.с колбасой	N	Молоко	N
2	Мас.слив	N	Плов-кур	N	Напиток лимон.	N	Какао с молоком	N	Печенье	N
3	Чай-сах.лим	N	Кукур.конц	N			Хлеб рж/пш	N		
4	Мандарин	N	Комп.-с/ф	N						
5	Батон н/р	N	Хлеб рж/пш	N						

Условные обозначения:

N – норма (соответствует норме)

Д – допустимо (незначительные отклонения)

НД – ниже допустимого (значительные отклонения от нормы)







Выводы: Объёмы порций, выданные обучающимся соответствуют нормам

Суммарный объём блюд по приёмам пищи : (завтрак-150/50-20-200-100-100,);

(обед -250-250-100-200-100); (полдник -80-200); (ужин –180- 200-100,); (паужин - 60-200)

Предложения:

Подпись проверяющих:

 / Шишкина Н.Ф./
 / Рылова Н.Н./
 / Тынаан Ю.А./
 / Вегелин Л.Э./
 / Ворсина А.А./
 / Старенко К.Д./

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 лица 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 лица включены в состав комиссии.
3. Информационный стенд для обучающихся, родителей (законных представителей) и работников лица 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

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

б) Следующие замечания:

- в зале на двух обеденных столах отсутствуют перчатки 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 объёма порций готовой продукции по составленному меню, взвешивать контрольные порции

Подписи проверяющих:

Озимова

20.04.20

Н.Ф.Шишкина

Н.Н.Рылова

А.А.Ворсина

Н.Ф.Шишкина

Н.Н.Рылова

А.А.Ворсина

Справка

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

12.09.2020 г.

Цель проверки:

1. Соблюдение требований по организации питания обучающихся.
2. Соответствие объёма порции готовой продукции, выданной учащимся.
2. Санитарное состояние пищеблока.

Время проверки: 13.40 ч.

Комиссия в составе:

1. Минко Т.В. – заместитель директора по МР
2. Рылова Н.Н. – методист (ответственная за организацию питания).
3. Ворсина А.А. – заведующая интернатом (член бракеражной комиссии).
4. Шишов А.Е. – учитель физкультуры

В Чукотском окружном профильном лицее обучаются на 01.09.2020 – 2021 уч.год - 230 человек, из них 109-воспитанников интерната, получающих 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 готовой пищевой (кулинарной) продукции в наличии, заполнен до 12.09.2020 г. с подписями 5-ти членов бракеражной комиссии (СанПин 2.4.5.2409-08 п.14.6).
- 5) 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 и обработка рук обучающихся перед приёмом пищи организовано.
- 8) Время организации питания соответствует расписанию и режиму работы столовой в лицее.

2. Соответствие объёма порции готовой продукции, выданной учащимся на обед.

№ п/п	Обед (название блюд)	Кол-во гр/мл по меню	Кол-во гр/мл в проверяемой порции	Разность гр/мл
1	Уха Ростовская	250	251	+1
2	Мясо тушеное с луком	100	100	0
3	Каша гречневая	180	181,5	+1,5
4	Салат из свежих овощей	100	100	0
5	Напиток из свежих ягод	200	200	0

Охват горячим питанием-один из вопросов создания и сохранения здоровьесберегающей среды лицея. Поэтому этому направлению работы в лицее уделяется большое внимание. На начало года горячим питанием охвачены 100% учащихся. Были единичные случаи

нежелания питаться в столовой, но благодаря целенаправленной работе классных руководителей все эти вопросы удалось решить положительно.

Для учащихся, имеющих большую дневную загруженность, по желанию родителей и детей организован второй завтрак.

3. Санитарное состояние пищеблока

- 1) Санитарное состояние пищеблока, производственных, помещений **удовлетворительное.**
- 2) 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).
- 3) Столовой посудой и столовыми приборами – **обеспечены** (СанПин 2.4.5.2409-08 п.4.12).
- 4) Моющими и дезинфицирующими средствами обеспечены, место хранения **упорядочено.**
- 5) Хранение и обработка ветоши – **упорядочено.**
- 6) Уборочный инвентарь (хранение, состояние) **упорядочено, промаркировано.**
- 7) Сроки прохождения медицинских осмотров и сдачи санитарного минимума – **соблюдаются.**
- 8) Журнал «Здоровья» **в наличии, заполнен** (СанПин 2.4.5.2409-08 п.14.7).
- 9) Генеральная уборка пищеблока проводится по графику. Режим мытья столовой и кухонной посуды **соблюдается.**
- 10) Состав работников пищеблока на дату проверки: заведующая производством, 1 повар, 1 мойщица посуды, 1 уборщица.
- 11) Следующие нарушения санитарного состояния пищеблока (СанПин 2.4.5.2409-08 п.5):
 - а) наличие пыли - на верхних планках дверей пищеблока;
 - б) следы пыли в рыбном цехе и моечной - на панелях, окнах, подоконниках;
 - в) наличие пыли на решётке вентиляционной системы в коридоре между цехами (день тому назад - генеральная уборка, проводимая уборщицей Гленкиной А.В).

4. Выводы.

По итогам проверки признать:

1. Соблюдение требований по организации питания обучающихся – **удовлетворительное.**
2. Объём порций, выданных обучающимся на обед на данное число и время **соответствует нормам.**
3. Санитарное состояние пищеблока, производственных, помещений **удовлетворительное.**

5. Рекомендации

1. Ликвидировать выявленные нарушения санитарного состояния пищеблока, производственных, помещений **в срок до 15.09.2020 г.**
2. Усилить контроль за проведением генеральной уборки пищеблока.

Акт составлен в присутствии заведующей производством в столовой лица:

Е.Н. Халджиева.

Подписи проверяющих:

Т.В. Минко

Н.Н. Рылова

А.А. Ворсина

А.Е. Шишов

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.

12. 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».

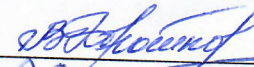
Необходимо:

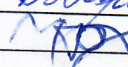
1. В срок до 24 ноября 2020 года устранить выявленные нарушения санитарного состояния пищеблока;
2. Заведующей производством (шеф-повару) Халджиевой Е.Н. провести разъяснительную беседу с работниками пищеблока о недопущении нахождения на рабочем месте без специальной одежды, обуви, медицинских масок 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.

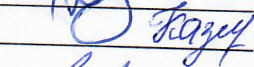
Настоящий акт составлен в присутствии заведующей производством (шеф-повара) Халджиевой Е.Н.


Председатель комиссии
Члены комиссии

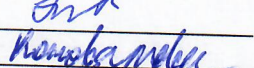
Ознакомлены: Заведующая производством (шеф-повар)
Повар
Мойщица посуды

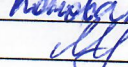


В.А. Короткова.


Н.Н. Рылова.


Н.Н. Казик.


Е.Н. Халджиева.


Г.А. Коновалова


А.Г. Медучина