

Акт
проверки качества организации питания обучающихся
в Чукотском окружном профильном лицее

Город Анадырь

16 октября 2021 года

Цель проверки:

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

Время проверки: 12 часов 30 минут

1. Комиссия в составе: председателя комиссии по контролю за качеством организации питания Минко Т.В., заместителя директора по МР; членов комиссии: Рыловой Н.Н., методиста (ответственной за организацию питания), Казик Н.Н., заведующей общежитием (интернатом), Нахсип А.В., обучающейся 11 Г класса, провела проверку соблюдения требований по организации питания обучающихся и состоянием пищеблока Чукотского окружного профильного лицея (СанПин 2.4.3648-20. п. 1.8.).

В ходе проверки было установлено следующее:

Соблюдение требований по организации питания обучающихся.

2. Примерное меню – в наличии (СанПин 2.3/2.4.3590-20. п.8.1.4.).
3. 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).
4. Технологические карты – в наличии (СанПин 2.3/2.4.3590-20. п.2.8; 2.4.3648-20. п.2.3.3).
5. Журнал бракеража поступления пищевых продуктов и продовольственного сырья заполнен (СанПин 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011 ст.5;21.)
6. Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции в наличии, заполнен по 16 октября (завтрак) 2021 года с подписями 5-ти членов бракеражной комиссии (СанПин 2.3/2.4.3590-20)
7. 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.)
8. Приёмку поступающей готовой продукции и сырья осуществляет заведующая производством – Е.Н. Халджиева (СанПин 2.3/2.4.3590-20. п.2.2).
9. Время организации питания соответствует расписанию и режиму работы столовой в лицее.
10. Питьевой режим организован и соблюдается (СанПин 2.4.3648-20. п.2.6.2).
11. Мытьё рук обучающихся перед приёмом пищи – организовано (при обеденном зале установлено три умывальника).
12. Количество мест в обеденном зале обеспечивает организацию питания всех обучающихся лицея в течение двух перемен (СанПин 2.4.3648-20. п.3.4.3).
13. Аптечка в наличии.

Санитарное состояние пищеблока.

1. Санитарное состояние пищеблока – «Хорошо».
2. Санитарное состояние складских помещений – «Хорошо».
3. Санитарное состояние холодильных камер – «Хорошо».
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 санитарно - 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 2.4.6.2. 3648-20).
7. Столовой посудой и столовыми приборами – обеспечены в полном объёме.
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 противозепидимических и дезинфекционных мероприятий. Во всех помещениях развешаны Правила мытья рук (СанПин 2.3/2.4.3590-20. п. 4.6).
9. Моющими и дезинфицирующими средствами обеспечены, место хранения упорядочено (СанПин 2.3/2.4.3590-20. п. 4.5).
10. Хранение и обработка ветоши – упорядочено.
11. Уборочный инвентарь (хранение, состояние) упорядочено, промаркировано (СанПин 2.3/2.4.3590-20. п.2.19; 2.4.3648-20 п.2.11.3).
12. Сроки прохождения медицинских осмотров и сдачи санитарного минимума – соблюдаются; выполняются требования по вакцинации и проведению профилактических прививок (СанПин 2.4.3648-20 п.1.5.1; п.1.5.3).
13. Журнал «Здоровья» в наличии, заполнен (СанПин 2.3/2.4.3590-20).
14. Генеральная уборка пищеблока проводится по графику. Режим мытья столовой и кухонной посуды соблюдается (СанПин 2.3/2.4.3590-20, п.2.18; 2.4.3648-20 п.2.11.7).).
15. Для работников пищеблока имеются: отдельный вход, санузел, 2 шкафа (для верхней и спец.одежды – 2 комплекта, обувь, шапочки, перчатки).
16. Журнал осмотра работников пищеблока на гнойничковые заболевания, в наличии-заполняется ежедневно (СанПин 2.3/2.4.3590-20, п.2.22.).
17. 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:

- в холодильнике для замороженных продуктов находились пакеты с лечо без маркировки и сроков использования;
- в раздевалке для сотрудников столовой не все ящики для одежды подписаны;
- повар Дёмина А.А., на момент проверки, находилась на рабочем месте не в специальной обуви (на ногах были кроссовки).

По итогам проверки признать:

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

Необходимо:

- 1.В срок до 22 октября 2021 года устранить выявленные нарушения санитарного состояния пищеблока; оформить маркировку и сроки использования заморозки.
- 2.Заведующей производством (шеф-повару) Халджиевой Е.Н. усилить контроль за соблюдением санитарно - эпидемиологических правил на пищеблоке.

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

Председатель комиссии

Члены комиссии

Минко Т.В.Минко
Рылова Н.Н. Рылова
Казик Н.Н. Казик
Нахсип А.В.Нахсип

Ознакомлены: Заведующая производством
(шеф-повар)

Повар

Халджиева Е.Н. Халджиева
Демина А.А. Демина