

Акт
проверки качества организации питания обучающихся
в Чукотском окружном профильном лицее

Город Анадырь

17 января 2022 года

Цель проверки:

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

Время проверки: 16 часов 00 минут

Комиссия в составе членов бракеражной комиссии и Комиссии по контролю и организации питания: Рыловой Н.Н., методиста (ответственной за организацию питания), Шевяковой О.И. – медицинской сестры лицея, Насхип А.В. – обучающейся 11 Г класса, Никитина Д.В. – обучающейся 11 А класса, Якимов В.Н. - обучающегося 11 А 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
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. Журнал «Гнойничковые заболевания (для работников пищеблока)» заполняется ежедневно.
8. Приёмку поступающей готовой продукции и сырья осуществляет заведующая производством – Е.Н. Халджиева
9. Мытьё рук обучающихся перед приёмом пищи организовано;
10. Время организации питания соответствует расписанию и режиму работы столовой в лицее.
11. Питьевой режим выполняется
12. Аптечка в наличии.

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 2.4.5.2409-08 п.14.10).
5. На складе и производственных цехах (мясном и горячем) весы в наличии, в исправном состоянии.

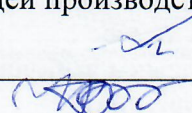
6. Кухонный инвентарь соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям. Для приготовления блюд используется посуда в достаточном количестве; разделочные деревянные доски высушены и хранятся в кассетах (СанПин 2.4.5.2409 – 08 п.14.12).
7. Столовой посудой и столовыми приборами – обеспечены в полном 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 помещения 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, заполняется ежедневно (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, заведующая складом – 1.
15. Специальная одежда у сотрудников пищеблока хранится отдельно с верхней одеждой; каждый шкаф имеет замок и подписан ФИО работника пищеблока.
16. Тестомесильная машина была очищена после замеса теста и решетки посудомоечной машины чистые.
17. В обеденном зале (на момент проверки) – чистые столы и все приборы на столах в наличии.
18. Мармиты с чистой водой, приготовленные для работы.

По итогам проверки признать:

1. Соблюдение требований по организации питания обучающихся – «Хорошее».
2. Санитарное состояние пищеблока – «Хорошее».
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.

 О.И.Шевякова

 А.В.Нахсип

 Д.В.Никитина

 В.Н.Якимов

Ознакомлены: Заведующая производством
(шеф-повар)

 Е.Н. Халджиева.