

Акт
проверки организации питания обучающихся
в Чукотском окружном профильном лицее

Город Анадырь

18 февраля 2022 года

Цель проверки:

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

Время проверки: 16 часов 15 минут

Комиссия в составе членов Комиссии по контролю за качеством организации питания: Рыловой Н.Н., методиста ответственной за организацию питания), Засориной Лилией Викторовной (члена родительского комитета), Липкина Дмитрия Евгеньевича, учащегося 10 «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 (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 18 февраля 2021 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 производством – Е.Н. Халджиева (СанПин 2.3/2.4.3590-20. п.2.2).
8. Время организации питания соответствует расписанию и режиму работы столовой в лицее.
9. Мытьё рук перед приёмом пищи организовано.
10. Питьевой режим выполняется.
11. Аптечка в наличии.

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 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. 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 противоэпидемических 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).
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.).
14. Для работников пищеблока имеются: отдельный вход, санузел, 2 шкафа (для верхней и спец.одежды – 2 комплекта, обувь, шапочки, перчатки).
15. Журнал осмотра работников пищеблока на гнойничковые заболевания, в наличии-заполняется ежедневно (СанПин 2.3/2.4.3590-20, п.2.22.).
16. 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 обеденном зале на столах обнаружены крошки от хлеба.

По итогам проверки признать:

- 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.Заведующей производством (шеф-повару) Халджиевой Е.Н. :
- усилить контроль за соблюдением санитарно - эпидемиологических правил в столовой.

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

Члены комиссии

_____	Н.Н. Рылова.
_____	Л.В.Засорина
_____	Д.Е.Липкин

Ознакомлена: Заведующая
производством (шеф-повар)