

Акт
проверки организации питания обучающихся
в Чукотском окружном профильном лицее

Город Анадырь

18 марта 2024 года

Цель проверки:

1. Санитарное состояние пищеблока;
2. Соблюдение температурных режимов в помещениях пищеблока;
3. Ведение и содержание «Журнала учета температурного режима холодильного оборудования», «Журнала здоровья персонала»;
4. Состояние специальной одежды работников пищеблока и кухонного инвентаря;

Время проверки: 14 часов 30 минут

Комиссия в составе председателя комиссии по контролю за качеством организации питания Минко Т.В., заместителя директора по МР, членов комиссии: Казик Н.Н. заведующей общежитием (интернатом) (ответственной за организацию питания), Никоноровой Т.С., классного руководителя 8 «Б» класса; Байтлеуовой Б.С., методиста, Пивович А.Ю. (члена родительского комитета), провела проверку соблюдения требований по организации питания обучающихся и состоянием пищеблока Чукотского окружного профильного лицея.

Отсутствовали: Серова А.А., обучающаяся 11 «Г» класса, Анканро К.Е., обучающийся 11 «Б» класса – писали ВПР.

В ходе проверки было установлено следующее:

Санитарное состояние пищеблока.

1. Санитарное состояние пищеблока – «Хорошо».
2. Санитарное состояние складских помещений – «Отлично».
3. Санитарное состояние холодильных камер – «Отлично».
4. Температурный режим в помещениях пищеблока соблюдается. 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. Помещения пищеблока обеспечены холодным и горячим централизованным водоснабжением.
7. В пищеблоке соблюдаются санитарно-эпидемиологических требования к оборудованию: кухонному инвентарю, посуде и тарелкам, маркировка, организация поверки весов. Для раздачи блюд используются: тарелка суповая, тарелка для 2-ых блюд, средняя и малая салатницы, стаканы, кружки, вилки, ложки; разделочные деревянные доски промаркированы, высушены и хранятся в кассетах (СанПин 2.3/2.4.3590-20). 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 – упорядочены.
11. Уборочный инвентарь (хранение, состояние) упорядочен, промаркирован (СанПин 2.3/2.4.3590-20, п.2.19).
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, по 2 шкафа для каждого работника пищеблока (для верхней и специальной одежды).

14. «Журнал здоровья персонала» в наличии - заполняется ежедневно (СанПин 2.3/2.4.3590-20, п.2.22.).
15. Состав работников пищеблока на дату проверки: заведующая складом – 1; повар – 2; мойщица посуды – 1; уборщица ПиСП – 1.
16. Питание осуществляется на основании меню, утверждённым директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы.
17. В складских помещениях хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.

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».

Проверка показала:

- все установленные требования по организации и качеству питания выполняются;
- документы имеются в полном объеме и заполняются своевременно;
- обеденный зал, мебель и полы содержаться в чистоте и обрабатываются моющими и дезинфицирующими средствами;
- обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест;
- работники столовой имеют чистый, опрятный вид, работают в шапочках, масках и перчатках.

Рекомендации:

1. Продолжить контроль за организацией и качеством питания обучающихся.
2. Результаты проверки размещать на официальном сайте лицея.
3. Привлекать родительскую общественность к контролю за организацией и качеством питания.
4. Осуществлять мониторинг удовлетворённости качеством питания в лицее.

Настоящий акт составлен в присутствии заведующей складом Коновальчук Л.В.

Председатель комиссии

Члены комиссии

_____	Т.В. Минко.
_____	Н.Н. Казик.
_____	Т.С. Никонорова.
_____	Б.С. Байтлеуова.
_____	А.И. Пивович.

Ознакомлена: Заведующая складом

_____ Л.В. Коновальчук.