

**Акт производственного контроля за качеством продуктов питания и услуги
по организации питания обучающихся**

22.10. 2021 г.

Комиссия в составе: Елтышевой Т.В., ответственного за организацию питания в школе, Батраковой С.В., контрактный управляющий, Корепановой В.Н., зам. директора по АХР, в присутствии зав. столовой Мичковой И.В. и ответственного за организацию питания Братановой О.А. провела проверку производственного контроля за качеством продуктов питания и услуги по организации питания обучающихся в здании школы по адресу: п. Комсомольский, ул. Культуры, 7

В ходе проверки была заполнена программа проверки:

№ п/п	Позиции	Кратность проверки	Результат проверки
1	Профессиональная квалификация не ниже 3-4 разряда	при поступлении на работу/1 раз в год	+
2	Факт прохождения сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	1 раз в год	+
3	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражены сроки прохождения работниками пищеблока медосмотра	1 раз в год	+
4	Прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока	1 раз в год	+
5	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации)	1 раз в квартал	+
6	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	1 раз в квартал	+
7	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	1 раз в квартал	+
8	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	1 раз в квартал	+
9	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	1 раз в квартал	+
10	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	1 раз в квартал	+

11	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	1 раз в квартал	+
12	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	1 раз в квартал	+
13	Фактический рацион соответствует примерному меню, согласованному с директором школы	1 раз в квартал	+
14	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	1 раз в квартал	+
15	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч. осуществляется контроль выхода порционных блюд	1 раз в квартал	+
16	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	1 раз в квартал	+
17	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	1 раз в квартал	+
18	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/воды из питьевых фонтанчиков	1 раз в квартал	+
19	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	1 раз в квартал	+
20	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов)	1 раз в квартал	+
21	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека)	1 раз в квартал	+
22	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Постоянно при проведении витаминизации	+
23	Наличие актов по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: микробиологические исследования проб готовых блюд - не менее 1 раза в квартал; калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре - не менее 1 раза в год; микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) - не менее 2 раз в год; питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - не	1 раз в квартал	+

	менее 2 раз в год		
24	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	1 раз в квартал	+
25	Оснащение пищеблоков школ технологическим, холодильным оборудованием, вентиляционными системами	1 раз в квартал	+
26	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	1 раз в квартал	+
27	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	1 раз в квартал	+
28	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	1 раз в квартал	+
29	Использование деформированной кухонной и столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями	1 раз в квартал	Не используются
30	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	1 раз в квартал	+
31	Соблюдение правил мытья столовой посуды	1 раз в квартал	+
32	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	1 раз в квартал	+
33	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	1 раз в квартал	+
34	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	1 раз в квартал	+
35	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	1 раз в квартал	+
	журнал бракеража готовой продукции		+
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья		+
	Гигиенический журнал сотрудников		+
	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд		+
	журнал учета температурного режима холодильного оборудования		+
36	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	1 раз в квартал	+
37	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	1 раз в квартал	+
38	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры	1 раз в квартал	+

	воздуха		
39	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	1 раз в квартал	+
40	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	1 раз в квартал	+
41	Наличие договора на проведение производственного контроля	1 раз в квартал	+
42	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	1 раз в квартал	+
43	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	1 раз в квартал	+
44	Продолжительность перемен для приема пищи детей	1 раз в квартал	+
45	Питьевой режим в организации представлен: вода, расфасованная в емкости	1 раз в квартал	+
46	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима:	1 раз в квартал	+
	одноразовой посуды		+
	стеклянной или фаянсовой посуды		+

Выводы по результатам проверки: пункты программы производственного контроля выполняются в полном объеме.

Особое внимание комиссии было уделено проверке документации и соблюдения правил и сроков хранения продуктов пищеблока, организации питьевого режима в школе.

Установили: на все скоропортящиеся продукты имеются сертификаты качества. Все продукты хранятся в специальных холодильниках, при нужной температуре, сроки реализации выполняются. Крупы, сахар, мука и остальная бакалея хранятся в специальном помещении на стеллажах и подтоварниках согласно требований СанПиНа. Питьевой режим организован бутилированной водой.

Члены комиссии:

