

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

**15 марта 2022 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.<br>Наличие в складском помещении термометра и гигрометра.<br>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:<br>выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы,<br>срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч.<br>осуществляется контроль выхода порционных блюд  | 1 раз в квартал                        | + |
| 16 | В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании:<br>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:<br>микробиологические исследования проб готовых блюд - не менее 1 раза в квартал;<br>калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре - не менее 1 раза в год;<br>микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) - не менее 2 раз в год;<br>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 | Стаканы со сколами |
| 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 не в полном объеме. Имеется замечание по стаканам: стаканов не хватает, на стаканах имеются сколы.

Особое внимание комиссии было уделено проверке документации и соблюдения правил и сроков хранения продуктов пищеблока.

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.

Решение: индивидуальному предпринимателю Братановой О.А. предоставить достаточное количество стаканов для обучающихся и персонала школы. Заменить стаканы со сколами с течение каникулярного времени с 21-27 марта 2022 г.

Члены комиссии:

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Ситышева И.В.  
 Дамракова С.В.  
 Миркова М.В.  
 Коренасова В.Н.  
 Братанова О.А.  
 \_\_\_\_\_