

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

12.12.2022 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, Мичковой И.В., зав. столовой, Братановой О.А., ответственного за организацию питания провела проверку производственного контроля за с продуктов питания и услуги по организации питания обучающихся в здании школы по адресу: п. Комсомольский, ул. Культуры, 7

В ходе проверки была заполнена программа:

| № п/п | Позиции | Результат проверки |
|-------|--|--------------------|
| 1 | Профессиональная квалификация не ниже 3-4 разряда | + |
| 2 | Факт прохождения сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года | + |
| 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 2 года | + |
| 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) | + |
| 6 | Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации | + |
| 7 | Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки | + |
| 8 | Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале | + |
| 9 | Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола | + |
| 10 | Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин | + |
| 11 | Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3 | + |
| 12 | Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте | + |
| 13 | Фактический рацион соответствует примерному меню, согласованному с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю | + |
| 14 | Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале | + |
| 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 | |
| 16 | В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом | + |
| 17 | Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок | + |
| 18 | Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/воды из питьевых фонтанчиков | + |
| 19 | Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды | + |
| 20 | Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов) | + |
| 21 | Сроки проведения дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки) | + |
| 22 | 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 менее 2 раз в год | + |
| 23 | Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время | + |
| 24 | Оснащение пищеблоков школ технологическим, холодильным оборудованием, вентиляционными системами | + |
| 25 | Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств | + |
| 26 | Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока | + |
| 27 | Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой | + |
| 28 | Отсутствие деформированной кухонной и столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовых приборов из алюминия; разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры; разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями | + |
| 29 | Соблюдение правил мытья кухонной посуды | + |
| 30 | Соблюдение правил мытья столовой посуды | + |
| 31 | Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению | + |
| 32 | Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню | + |
| 33 | Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем | + |

| | | |
|----|--|-----------------------|
| | образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий | |
| 34 | Полнота и своевременность заполнения документации по питанию: 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 | + + + + + |
| 35 | Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров | + |
| 36 | Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов | + |
| 37 | Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха | + |
| 38 | Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений | + |
| 39 | Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений | + |
| 40 | Наличие договора на проведение производственного контроля | + |
| 41 | Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов) | + |
| 42 | Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей | + |
| 43 | Продолжительность перемен для приема пищи детей | + |
| 44 | Питьевой режим в организации представлен: вода, расфасованная в емкости | + |
| 45 | Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима: одноразовой посуды стеклянной или фаянсовой посуды | + + |

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 хранится в специальном помещении на стеллажах и подтоварниках согласно требованиям СанПиНа.

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

Решение: заведующей столовой Мичковой И.В. внимательно отслеживать состояние посуды в школьной столовой.

Члены комиссии:

