

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

09.12.2024 г.

Комиссия в составе: Батраковой С.В., специалиста по закупкам, Корепановой В.Н., зам. директора по АХР, Паутовой Н.А., зав. столовой, Горбуновой Н.В., ответственного за организацию питания, Елтышевой Т.В., ответственного за организацию питания в школе, 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:

№ 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, утвержденному ИП Братанова и согласованному директором школы	+
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 <u>бутилированной воды/воды</u> 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	+

