

Акт
по результатам проверки организации питания в столовой МАОУ СОШ № 4
административной комиссией
№ 5 от 17.01.2022 года

Мы, нижеподписавшиеся члены бракеражной комиссии в составе:
Краюхина Л.В., Семенова О.Г., Аникина О.Н., Гиляшова С.В.,
составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в целях осуществления внутреннего контроля за организацией питания обучающихся МАОУ СОШ № 4.

Основание проверки: Программа административного контроля организации питания в МАОУ СОШ № 4 на 2021-2022 учебный год, утвержденная приказом директора от 17.11.2021 года № 545.

Объект проверки:

- Документация
- Санитарное состояние
- Процесс накрывания и приема пищи

Содержание проверки:

- Полнота и своевременность заполнения документации
- Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья
- Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзор
- Кадровое обеспечение пищеблока
- Контроль эстетического и санитарного состояния
- Контроль процесса накрывания и приема пищи
- Соблюдение рациона питания

Результаты проверки:

Полнота и своевременность заполнения документации

Гигиенический журнал (сотрудники) .	7
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.	7
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.	7
Журнал бракеража готовой пищевой продукции .	7
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции .	7
Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или витаминизированные напитки).	Декабрь
Журнал контроля закладки продуктов.	7
Журнал контроля проведения генеральных уборок.	7
Журнал контроля работы рециркулятора.	7
График уборки, обработки столов, проветривания обе-денного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены).	В наличии

Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья

Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов.	В наличии
---	-----------

Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство государственной регистрации)	Ежедневно в наличии
Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов (окончания хранения суточных проб блюд из данных продуктов).	В наличии
Контроль качества поступающих продуктов питания, условий их хранения и сроков реализации.	Осуществляется

Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзор

Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзор о проведении лабораторных испытаний.	
Имеются акты по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: -микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) - 1 раз в квартал; -калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд одного приема пищи рецептуре - 1 раз в год; -спецодежды персонала на наличие яиц гельминтов - не менее 5 смывов 1 раз в полгода; -исследования питьевой воды на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам * 2 раза в год.	17.09.2020г. 1г.

Кадровое обеспечение пищеблока

Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра при поступлении на работу / 1 раз в год.	22.03.2021г.
Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в года / 2 года (в соответствии с занимаемым должностью).	Нет официального медицинского отвода у 1 из сотрудников.

Контроль эстетического и санитарного состояния

Санитарная зона	горячая вода в наличии, мыло в наличии, средство для обработки рук в наличии, сушилки в рабочем состоянии
Раздача	закрыта стеклом, контрольные блюда в наличии, санитарное состояние в норме
Обеденный зал	сервировка столов выдержана, санитарное состояние удовлетворительное
Столовые приборы, тарелки	чистые, сухие

Контроль процесса накрывания и приема пищи

Продолжительность перемен для приема пищи	20 минут
Накрывание сотрудниками организатора питания	начало за 5-7 минут до начала перемены, средства индивидуальной защиты у работников пищеблока в наличии
Выдача порций одинакового размера.	
Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися.	
Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала.	согласно графиков

Соблюдение рациона питания

Фактическое меню на текущую дату	меню согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале
Блюда фактического питания по составу и выходу	соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 10- дневного меню.
Блюда, запрещенные в детском питании	отсутствуют
Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте	выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция соответствуют норме
10-дневное меню	в наличии, подписано организатором питания, согласованно руководителем учреждения
Технологические карты для всех блюд, представленных в меню	в наличии

Рекомендации:

- Провести лабораторно-инструментальных исследований:
 - микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) - 1 раз в квартал;
 - калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд одного приема пищи рецептуре - 1 раз в год;
- Представить медицинский отвод Козынцевой Т.И.

Члены комиссии:

Краюхина Л.В.
Семенова О.Г.
Гиляшова С.В.
Аникина О.Н.