

АКТ

Проверки организации питания, пищеблока МБОУ Озерская СОШ

Комиссия в составе:

Председатель Общественной комиссии – Сторожева О.В.
- директор МБОУ Озерской СОШ И.В. Андреев

Члены комиссии:

1. Сторожева О.В.
2. Сторожева В.А.
3. Викимирова-Мологачева И.С.

Основание для проведения оперативной проверки: совместный план контроля на 2023-2024 учебный год

Цель проверки: Обеспечение безопасности поставляемых продуктов питания, наличие документов, подтверждающих качество поступающих продуктов питания, соблюдение условий, сроков хранения и реализации имеющихся продуктов питания. Санитарное состояние пищеблока.

Место и время проведения: МБОУ «Озерская сош»,

«20» февраля 2024 года

В ходе проверки рассматривались следующие вопросы:

Изучение организации и качества питания. Контроль соответствия меню, объемов порции и качества поступления пищи санитарно - эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

1. Медицинские книжки работников МБОУ Озерской СОШ.
2. Культура обслуживания учащихся.
3. Внешний вид повара.

Результаты оперативной проверки:

Комиссией проведен анализ следующих документов:

- технологические карты приготовления блюд;
- примерное меню;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- медицинские книжки работников пищеблока;
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- документы, подтверждающие качество поступающих продуктов питания;
- санитарное состояние пищеблока, соответствие норм и правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- иные документы, касающиеся вопроса проверки.

Общее санитарное состояние пищеблока:

- имеется кладовая для хранения продуктов, обеденный зал, помещение для приготовления пищи; их санитарное состояние – надлежащие;
- санитарное состояние кладовой удовлетворяет требованиям: продукты хранятся на многоярусных стеллажах, на высоте 45 см от пола или деревянных окрашенных подтоварниках на высоте 25 см. от пола; конструкции позволяют производить влажную уборку; имеются средства измерения температуры воздуха;
- моющие и дезинфицирующие средства расходуются в соответствии с нормами, моющими и дезинфицирующими средствами пищеблок обеспечен;
- имеются инструкции по разведению моющих и дезинфицирующих средств, по обработке яиц, мытью пакетов с соками, баночек с кисломолочными продуктами;
- пищеблок, в соответствии с имеющимся оборудованием, обеспечивает приготовление блюд в объеме достаточном для 30 детей (при одновременном приеме пищи);
- количество посадочных мест – 30;
- организация мытья рук – умывальники перед входом в обеденный зал; мыло имеется;

- питьевой режим организован кипячёной водой; период кипячения – 2 часа; чайники маркируются по времени кипячения;
- холодное водоснабжение пищеблока – централизованное;
- слив – отдельная выгребная яма, откачка производится по мере необходимости, заключён договор на вывоз ЖБО;
- утилизация пищевых отходов производится ежедневно;
- дератизация и дезинсекция помещений школы проводились в сентябре .;
- состояние оборудования пищеблока соответствует нормам.
- соблюдаются правила по охране труда, пожарной и электробезопасности: имеются диэлектрические коврики, проведен инструктаж, имеются средства пожаротушения.

Итоги проверки следующих документов:

- имеются технологические карты приготовления блюд; производство блюд и закладка продуктов ведутся в соответствии с составленными и утвержденными технологическими картами;
- имеется примерное цикличное меню с указанием калорийности и веса блюда; меню на каждый день заверено директором школы и вывешено в обеденном зале;
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов в наличии, журнал заполнен своевременно; имеется список поставщиков пищевых продуктов и график завоза продуктов;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции имеется; набор продуктов в меню соответствует бракеражному журналу, журнал заполнен своевременно; комиссией произведен бракераж готовой продукции органолептическим методом, оценка готового изделия – «хорошо»; запах, цвет, внешний вид и консистенция блюда соответствуют утвержденной рецептуре; вес готовых порций соответствует установленным нормам;
- медицинские книжки повара в наличии, цикличность медицинских осмотров соблюдается; соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки; периодическую стирку спецодежды повар производит самостоятельно;
- имеются в наличии документы, подтверждающие качество поступающих продуктов питания;
- ассортимент продуктов в перечисленных выше документах соответствует меню и бракеражному журналу; документы действительны, датировки документов соответствуют датировкам завоза продуктов питания.
- Внешний вид повара соответствует требованиям.
- Культура обслуживания обучающихся высокая.

Выводы комиссии:

Организация горячего питания в МБОУ Озерская СОШ соответствует санитарно - эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Председатель комиссии Сорова О.В.

Члены комиссии:

Сорова В.А. Сорова
Сорова О.В. Еф
Васильева - Мамочкова А.С. Аппел

Дата проведения контроля: 20.02.2024

АКТ

Проверки организации питания, пищеблока МБОУ Озерская СОШ

Комиссия в составе:

Председатель Общественной комиссии – Сорова О.М.

- директор МБОУ Озерской СОШ М.В. Андреев

Члены комиссии:

1. Сорова О.В.
2. Сорова Р.А.
3. Кажинкина-Мешочкова А.С.

Основание для проведения оперативной проверки: совместный план контроля на 2023-2024 учебный год

Цель проверки: Обеспечение безопасности поставляемых продуктов питания, наличие документов, подтверждающих качество поступающих продуктов питания, соблюдение условий, сроков хранения и реализации имеющихся продуктов питания. Санитарное состояние пищеблока.

Место и время проведения: МБОУ « Озерская сош », « 25 » марта 2024 года

В ходе проверки рассматривались следующие вопросы:

Изучение организации и качества питания. Контроль соответствия меню, объемов порции

и качества поступления пищи санитарно - эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

1. Медицинские книжки работников МБОУ Озерской СОШ.
2. Культура обслуживания учащихся.
3. Внешний вид повара.

Результаты оперативной проверки:

Комиссией проведен анализ следующих документов:

- технологические карты приготовления блюд;
- примерное меню;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- медицинские книжки работников пищеблока;
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- документы, подтверждающие качество поступающих продуктов питания;
- санитарное состояние пищеблока, соответствие норм и правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- иные документы, касающиеся вопроса проверки.

Общее санитарное состояние пищеблока:

- имеется кладовая для хранения продуктов, обеденный зал, помещение для приготовления пищи; их санитарное состояние – надлежащие;
- санитарное состояние кладовой удовлетворяет требованиям: продукты хранятся на многоярусных стеллажах, на высоте 45 см от пола или деревянных окрашенных подтоварниках на высоте 25 см. от пола; конструкции позволяют производить влажную уборку; имеются средства измерения температуры воздуха;
- моющие и дезинфицирующие средства расходуются в соответствии с нормами, моющими и дезинфицирующими средствами пищеблок обеспечен;
- имеются инструкции по разведению моющих и дезинфицирующих средств, по обработке яиц, мытью пакетов с соками, баночек с кисломолочными продуктами;
- пищеблок, в соответствии с имеющимся оборудованием, обеспечивает приготовление блюд в объеме достаточном для 30 детей (при одновременном приеме пищи);
- количество посадочных мест – 30;
- организация мытья рук – умывальники перед входом в обеденный зал; мыло имеется;

- питьевой режим организован кипячёной водой; период кипячения – 2 часа; чайники маркируются по времени кипячения;
- холодное водоснабжение пищеблока – централизованное;
- слив – отдельная выгребная яма, откачка производится по мере необходимости, заключён договор на вывоз ЖБО;
- утилизация пищевых отходов производится ежедневно;
- дератизация и дезинсекция помещений школы проводились в сентябре .;
- состояние оборудования пищеблока соответствует нормам.
- соблюдаются правила по охране труда, пожарной и электробезопасности: имеются диэлектрические коврики, проведен инструктаж, имеются средства пожаротушения.

Итоги проверки следующих документов:

- имеются технологические карты приготовления блюд; производство блюд и закладка продуктов ведутся в соответствии с составленными и утвержденными технологическими картами;
- имеется примерное цикличное меню с указанием калорийности и веса блюда; меню на каждый день заверено директором школы и вывешено в обеденном зале;
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов в наличии, журнал заполнен своевременно; имеется список поставщиков пищевых продуктов и график завоза продуктов;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции имеется; набор продуктов в меню соответствует бракеражному журналу, журнал заполнен своевременно; комиссией произведен бракераж готовой продукции органолептическим методом, оценка готового изделия – «хорошо»; запах, цвет, внешний вид и консистенция блюда соответствуют утвержденной рецептуре; вес готовых порций соответствует установленным нормам;
- медицинские книжки повара в наличии, цикличность медицинских осмотров соблюдается; соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки; периодическую стирку спецодежды повар производит самостоятельно;
- имеются в наличии документы, подтверждающие качество поступающих продуктов питания;
- ассортимент продуктов в перечисленных выше документах соответствует меню и бракеражному журналу; документы действительны, датировки документов соответствуют датировкам завоза продуктов питания.
- Внешний вид повара соответствует требованиям.
- Культура обслуживания обучающихся высокая.

Выводы комиссии:

Организация горячего питания в МБОУ Озерская СОШ соответствует санитарно - эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Председатель комиссии Сорова О.В.

Члены комиссии:

Сорова В.А. Сорова
Сорова О.В. Сорова
Лакшмея-Мамонтова А.С. Сорова

Дата проведения контроля: 15.03.2024