

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Школа № 7» Камышловского городского округа

Акт
проверки соблюдения требований
санитарных правил и нормативов на пищеблоке

«17» мая 2024 г.

Мы комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся, действующая на основании приказа № 88-о от 28.02.2024 г., в составе:

1. Земляков А.В., специалист по охране труда (председатель комиссии);
2. Гончарова О.В., заведующий хозяйством;
3. Разумовская Е.А., заведующий производством (член бракеражной комиссии);
4. Гроо Н.В., ответственная за организацию льготного питания (член бракеражной комиссии);
5. Обоскалова И.А., член Совета родителей;

составили настоящий акт о том, что «17» мая 2024 г. была проведена проверка пищеблока МАОУ «Школа № 7» КГО.

В ходе проверки установлено:


| № п/п | Объект контроля | Соответствие нормам | Срок устранения выявленных нарушений |
|----------------------------------|--|-----------------------------|--------------------------------------|
| 1. Информационные стенды | | | |
| 1.1 | Наличие книг жалоб, ассортиментного перечня дополнительного питания, цикличного меню | В наличии | |
| 1.2 | Наличие графика приема пищи с указанием количества питающихся | В наличии | |
| 1.3 | Наличие ежедневного подписанного меню, соответствие ежедневного меню цикличному | В наличии, Соответствует | |
| 2. Документация пищеблока | | | |
| 2.1 | Заполнение журналов входного контроля и бракеража готовой продукции (в том числе и на буфетную продукцию) | Ведется | |
| 2.2 | Наличие технологических карт | В наличии | |
| 2.3 | Ведение гигиенического журнала сотрудников пищеблока | Ведется | |
| 2.4 | Наличие инструкций, правил в соответствии с действующим санитарным законодательством | В наличии | |
| 3. Оборудование пищеблока | | | |
| 3.1 | Наличие необходимого оборудования производственных помещений (табл. 6.18 СанПиН 1.2.3685-21) и его техническое состояние | Соответствует | |
| 3.2 | Санитарное состояние технологического и холодильного оборудования | Удовлетворительное | |
| 3.3 | Контроль температурного режима холодильного оборудование (наличие термометра, ведение журнала) | В наличии | |
| 3.4 | Наличие маркировки на технологическом и холодильном оборудовании | Имеется | |
| 3.5 | Наличие и санитарное состояние столовой и кухонной посуды, инвентаря | В достаточном количестве | |
| 3.6 | Наличие маркировки кухонной посуды и инвентаря | Имеется | |
| 4. Помещения пищеблока | | | |

| | | | |
|------------------------------------|--|--|--|
| 4.1 | Использование помещений согласно назначению | Согласно назначению | |
| 4.2 | Санитарное состояние помещений | Удовлетворительно | |
| 4.3 | Хранение и маркировка уборочного инвентаря | Имеется В соответствии с требованиями | |
| 4.4 | Место для переодевания и хранения личных вещей | Кабинет зав. производством Имеется шкаф | |
| 4.5 | Наличие графика генеральных уборок | В наличии | |
| 5. Поступающая продукция | | | |
| 5.1 | Наличие сопроводительной документации и ее соответствие с маркировкой при приеме сырья и продуктов питания | Имеется Соответствует | |
| 5.2 | Сроки годности продукции (в том числе и буфетной) | Соблюдаются | |
| 5.3 | Условия хранения пищевых продуктов и соблюдения товарного соседства | Соблюдаются | |
| 6. Приготовление пищи | | | |
| 6.1 | Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока | Соблюдаются | |
| 6.2 | Использование спецодежды и одноразовых перчаток | Используются | |
| 6.3 | Соблюдение технологических карт | Соблюдаются | |
| 6.4 | Контроль за качеством готовой продукции | Осуществляется | |
| 7. Порционирование и выдача | | | |
| 7.1 | Использование спецодежды одноразовых перчаток | Используются | |
| 7.2 | Соответствие веса порций, заявленного в меню (по 5 порциям) | Соответствует | |
| 7.3 | Соблюдение температуры выдачи блюд | Соблюдается | |
| 7.4 | Соблюдение сроков реализации и условий хранения готовой продукции | Соблюдаются | |
| 7.5 | Наличие суточных проб | Имеются | |
| 7.6 | Санитарное состояние обеденного зала | Удовлетворительное | |
| 8. Контроль мытья посуды | | | |
| 8.1 | Наличие инструкций по использованию средств для мытья посуды и дезсредств | Имеются | |
| 8.2 | Соблюдение температурного режима при мытье посуды | Соблюдается | |
| 8.3 | Санитарное состояние посудомоечной машины | Удовлетворительное | |

ВЫВОДЫ: Замечаний нет.

Председатель комиссии:

Земляков А.В.



Члены комиссии:

Гончарова О.В.



Разумовская Е.А.



Гроо Н.В.



Обоскалова И.А.

