

АКТ проверки пищеблока МБОУ СОШ № 23 от 08.01.2025 года

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Токарева М.И., и.о. директора МБОУ СОШ № 23

Члены комиссии:

1. Заместитель председателя Совета по питанию, зам. дир. Слесаренко Р.А.;
2. Рябико С.Н., председатель родительского комитета школы;
3. Зарипова Н.В., заведующая столовой.

Основание для проведения оперативной проверки:

- рекомендации Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Краснодарскому краю (письмо от 7 января 2025 г. № 23-00-00/19-11-2025);

- письмо министерства «Об усилении контроля и подготовке пищеблоков образовательных организаций к организации питания после каникул» (от 7 января 2025 г. № 07-0113-25/25);

- письмо Управления образования «Об усилении контроля и подготовке пищеблоков образовательных организаций к организации питания после каникул» (от 07.01.2025г. № 01).

Цель проверки: обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия при организации питания в МБОУ СОШ № 23 после зимних каникул и новогодних праздников, обеспечение проведения школы и организацией «Кубанская стель», оказывающей услуги общественного питания, обследование и оценка соответствия санитарным нормам и правилам помещений, инвентаря, оборудования, и персонала пищеблоков к оказанию услуг общественного питания.

Место и время проведения:

МБОУ СОШ № 23, «08» января 2025года

В ходе проверки рассматривались следующие вопросы:

1. Изучение организации питания: Контроль соответствия меню, объемов порции и качества поступления пищи санитарно - эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08;
2. Медицинские книжки работников МБОУ СОШ № 23

Результаты оперативной проверки:

Комиссией проведен анализ следующих документов:

- технологические карты приготовления блюд;
- примерное десятидневное цикличное меню;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- медицинские книжки работников пищеблока;
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов;

- санитарное состояние пищеблока, соответствие норм и правил СанПиН 2.4.5.2409-08;

- 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, так же деревянных окрашенных подтоварниках на высоте 25 см. от пола;

- конструкции позволяют производить влажную уборку; имеются средства измерения температуры воздуха, 1 прибор измерения влажности (гигрометр психрометрический ВИТ);

- сыпучие продукты хранятся в упаковке производителя, имеются сведения о дате производства, сроках годности и условиях хранения, о дате поступления продуктов и сроках их реализации;

- 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;

- пищеблок, в соответствии с имеющимся оборудованием, обеспечивает приготовление блюд в объеме достаточном для 100 детей (при одновременном приеме пищи);

- количество посадочных мест – 1000;

- организация мытья рук – умывальники перед входом в обеденный зал; мыло имеется;

- холодное водоснабжение пищеблока – централизованное;

- слив – отдельная выгребная яма, откачка производится по мере необходимости, заключён договор на вывоз ЖБО;

- утилизация пищевых отходов производится ежедневно;

- состояние оборудования пищеблока:

- соблюдаются правила по охране труда, пожарной и электробезопасности: 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 десятидневное цикличное меню с указанием калорийности и веса блюда; меню на каждый день заверено и.о. директора 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

- медицинские книжки повара и кухарочих в наличии, цикличность медицинских осмотров соблюдается; соблюдаются правила личной гигиены,

санитарные правила и нормативы; имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки; периодическую стирку спецодежды работники производят самостоятельно; СМС пищеблок обеспечен;


- имеются в наличии документы, подтверждающие качество поступающих продуктов питания:

- декларации соответствия, ветеринарные свидетельства на рыбу, мясо;
- ветеринарные свидетельства, удостоверения о качестве на яйцо куриное;
- ветеринарные свидетельства, сертификаты соответствия, удостоверения качества и безопасности на мясо птицы;
- декларации соответствия, сертификаты соответствия, удостоверения о качестве и безопасности на молочную и молочнокислую продукцию;
- декларации соответствия, сертификаты соответствия на овощи и фрукты.


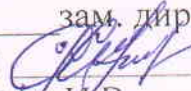

- ассортимент продуктов в перечисленных выше документах соответствует меню и бракеражному журналу; документы действительны, датировки документов соответствуют датировкам завоза продуктов питания.

Выводы комиссии:

Организация горячего питания в МБОУ СОШ № 23 соответствует санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08.

Председатель комиссии  Токарева М.И., и.о. директора МБОУ СОШ № 23

Члены комиссии:

1. Зам. председателя Совета по питанию  зам. дир. Слесаренко Р.А.
2. Председатель родительского комитета школы  Рябико С.Н.,
3. Заведующая столовой  Зарипова Н.В.