АКТ

исполнения программы производственного контроля организации питания
в МАОУ «Средняя общеобразовательная школа № 109» г. Перми

Комиссия в составе:
Председатель комиссии: - Ашлапова Л.В. – учитель начальных классов.
Члены комиссии: - Рахимова Ф.Ш. – зав. производством школьной столовой;
Тельканова Н.В. – отв. за организацию питания учащихся;
Цаплина И.Л. - медицинский работник.

Составила настоящий акт о том, что 16 марта 2021г. был проведен текущий контроль организации питания на основании программы производственного контроля организации питания в МАОУ «СОШ № 109» г. Перми.

В ходе проверки установлено:

1. Кадровое обеспечение пищеблока:

№ п/п	Контролируемый объект	Результаты проверки
1.5.	Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей (пункт 14.7 [1])	Проводится ежедневно

2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья:

№ п/п	Контролируемый объект	Результаты проверки
2.1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	Ведется ежедневно
2.2.	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки и срока реализации, удостоверение качества, сертификаты.	В наличии
2.4.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья: наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации.	Сроки реализации соблюдаются.
2.5.	Соблюдение режима хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки.	Режим хранения соблюдается
2.6.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале.	Ведется ежедневно
2.7.	Хранение сыпучих продуктов в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки.	Хранятся в соответствии

2.9.	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра.	В наличии

3. Оборудование и инвентарь пищеблока:

№ п/п	Контролируемый объект	Результаты проверки
3.1.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой.	Соблюдается
3.4.	Столовая обеспечена:	Обеспечена
	- фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место	
	- столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	

4. Оборудование моечных:

№ п/п	Контролируемый объект	Результаты проверки
4.1.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время.	В наличии
4.2.	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками (п.5.10 [1])	В наличии
4.3.	Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола (п.4.6 [1])	В наличии
4.5.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3.	Соблюдается

5. Санитарное состояние пищеблока:

№ п/п	Контролируемый объект	Результаты проверки
5.1.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте.	Содержатся в соответствии
5.2.	Обработка технологического оборудования по мере его загрязнения.	Соблюдается
5.3.	Соблюдается график проведения генеральных уборок.	Соблюдается
5.5.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (п. 5.21, 5.22[1])	Соблюдается
5.6.	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды.	Соблюдается

6. Рацион питания:

№ п/п	Контролируемый объект	Результаты проверки
6.1.	Фактический рацион соответствует примерному меню, согласованному с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю.	В наличии
6.3.	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка.	Соблюдается
6.4.	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка.	Соблюдается
6.5.	Выходы блюд соответствуют приложению 3.	Соответствуют
6.6.	Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню.	В наличии
6.9.	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.	Соблюдается
6.10.	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов (п.2.10.24)	Соблюдается

8. Обеспечение питьевого режима:

№ п/п	Контролируемый объект	Результаты проверки
8.1.	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями.	Соблюдается
	- обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня.	
	- обеспечение достаточного количества чистой посуды.	
	- наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды.	

Выводы комиссии: Нарушений не выявлено.

Председатель комиссии _____ Ашлапова Л.В.
Члены комиссии: _____ Рахимова Ф.Ш.
_____ Тельканова Н.В.
_____ Цаплина И.Л.

С актом комиссии ознакомлена:
Директор МАОУ «СОШ № 109» _____ М.А. Шабунина
16 марта 2021г.