

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Вышинская основная общеобразовательная школа»

Акт №1

проверки пищеблока МБОУ «Вышинская ООШ»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Алимова Н.И. – организатор горячего питания в школе;

Члены комиссии: Надейкина Г.В.(родитель)- заместитель директора по УВР;

Лазарева Т.В. – председатель профкома школы;

Меерис О.В.- родитель.

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

Место и дата проведения: МБОУ «Вышинская ООШ», 11.09.2022 года.

В ходе проверки рассматривались следующие вопросы:

- 1.Контроль соответствия меню, объемов порции и качества поступления пищи санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08
- 2.Медицинские книжки работников пищеблока МБОУ «Вышинская ООШ».

Результаты проверки:

Комиссией проведен анализ следующих документов:

- технологические карты приготовляемых блюд;
- примерное десятидневное 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 2.4.5.2409-08;
- иные документы, касающиеся вопроса проверки.

Общее санитарное состояние пищеблока:

- имеется обеденный зал, помещение для приготовления пищи;

Их санитарное состояние надлежащее.

- продукты хранятся на многоярусных стеллажах шкафа для продуктов, на высоте 45 см. от пола или деревянных подтоварниках на высоте 25 см. от пола;
- конструкция позволяет производить влажную уборку;
- имеются средства измерения температуры воздуха;

- 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,

мытью пакетов с соками,

баночек с кисломолочными продуктами;

Пищеблок в соответствии с имеющимся оборудованием, обеспечивает приготовление блюд в объёме достаточного для детей (при одновременном приёме пищи)

- холодное водоснабжение пищеблока – централизованное;
- слив - отдельная выгребная яма, откачка, проводимая по мере необходимости.
- утилизация пищевых отходов проводится ежедневно;

Состав и состояние технологического и холодильного оборудования пищеблока:

- холодильник «ZANUSSI», морозильная камера « INDESIT»
- электроплита 1 (конфорок 4);
- водонагреватель;
- весы настольные готовой продукции;
- стол для готовой продукции – 1;
- стол для сырой продукции - 2;
- стеллаж кухонный -1;

Всё оборудование в рабочем состоянии.

- Имеется маркировка кухонного инвентаря и кухонной посуды для сырых и готовых пищевых продуктов.
- Пищеблок обеспечен кухонной посудой и разделочным инвентарём в достаточном количестве.
- Состояние столовой посуды удовлетворяет требованиям, количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует списочному составу детей.

В достаточном количестве имеются моющие средства, специальная ветошь, мочалки и щетки для мытья посуды;

Уборочный инвентарь промаркирован.

Посудомоечные ванны промаркированы, их состояние удовлетворительное.

Термометры в холодильном оборудовании имеются, находятся в рабочем состоянии;

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 в соответствии с составленными и утвержденными технологическими картами;
- имеется примерное десятидневное меню с указанием калорийности и веса блюда; меню на каждый день заверено поваром 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 заполняется своевременно;

Поваром ведется отбор суточных проб; правила отбора и хранения соблюдаются и соответствуют предписанным нормам.

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;

Медицинская книжка повара в наличии, цикличность медицинских осмотров соблюдается; соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; имеются халаты, обувь, колпаки, фартуки;

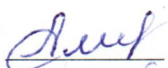
Имеются в наличии документы, подтверждающие качество поступающих продуктов питания.

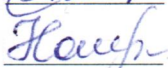
Санитарное состояние обеденного зала удовлетворяет требованиям:

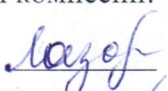
- количество посадочных мест - 40;
- организация мытья рук: умывальники располагаются у входа в обеденный зал; мыло и бумажные полотенца имеются.

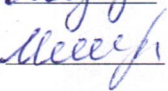
Выводы комиссии:

Организация горячего питания в МБОУ « Вышинская ООШ» соответствует санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08

Председатель комиссии:  /Алимова Н.И. /

Члены комиссии:  /Надейкина Г.В.

 /Лазарева Т.В./

 /Меерис О.В./