

Акт № 3

проверки организации питания учащихся МОУ Начальная школа п.
Горнокнязевск

«27» февраля 2023г.

Мною,

Маслак И.А. ответственной за организацию питания.

присутствии

Тимошенко Л.М. повара школьной столовой _____,
_____ медицинского работника Гусева А.А.

заведующей хозяйством Трапезниной Л.А., _____,

представителя совета родителей школы, Трапезниной А.К. Курбановой Е.В.

составлен настоящий акт о том, что в ходе проверки организации питания в
МОУ Начальная школа п. Горнокнязевск установлено:

1. Соблюдение личной гигиены учащихся.

«При обеденном зале столовой устанавливаются умывальники, из расчета
1 кран на 20 посадочных мест..., электрополотенца (не менее двух),
обеспечивают наличие туалетного мыла.....

2 умывальника, ширине мыло, эл. полотенце

2. Количество посадочных мест в обеденном зале.

«Для обеспечения посадки всех обучающихся в обеденном зале в течение
не более, чем в 3 перемены, площадь обеденного зала рекомендуется
рассчитывать, исходя из 0,7 м² на одно посадочное место»

16 посадочных мест

3. Меню (в уголке потребителя).

«Меню на каждый день заверяется руководителем учреждения. В него
включаются распределение перечня блюд по отдельным приемам пищи
(завтрак, обед и т.д.), масса порций, возрастная категория (7-11 и 4-7
лет), сезонность, стоимость блюда.

интервал

Примерное меню (10 дневное) с учетом сезонности, массы порций,
количества основных пищевых веществ, включая содержание витаминов
и минеральных веществ в каждом блюде, энергетической ценности
(калорийности), возрастной категории учащихся.

интервал

Меню – раскладка, содержащая количественные данные о рецептуре
блюд.

имеется

4. Требование к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.

«Столовая посуда и приборы приобретаются из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место. Посуда не должна иметь трещин, сколов, отбитых краев. Её хранение предусматривается в специальном шкафу, расположенном около раздаточной линии».

посуда без трещин

«Столовые приборы (ложки, вилки, ножи) должны быть изготовлены из нержавеющей стали. Хранятся столовые приборы – в специальных ящиках – кассетах ручками вверх».

ложки находятся в кассетах

«Кухонная посуда должна быть без деформации, отбитых краев, повреждений эмали. Хранение её обеспечивается на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола. Маркировка кухонной посуды осуществляется следующим образом: «I блюдо», «II блюдо», «III блюдо», «Молоко», «СО», «СМ», «СК», «ВО», «СР», «крупы», «сахар», «масло», «сметана», «фрукты», «яйцо чистое», «гарниры», «Х», «З», «Г».

Разделочный инвентарь: не допускаются к использованию разделочные доски, изготовленные из пластмассы, прессованной фанеры; с трещинами и механическими повреждениями. Хранение их обеспечивается на рабочих местах на ребре. Маркировка разделочного инвентаря (разделочные доски и ножи) осуществляется следующим образом: «СМ», - сырое мясо, «СК» - сырые куры, «СР» - сырая рыба, «СО» - сырые овощи, «ВМ» - вареное мясо, «ВР» - вареная рыба, «ВО» - вареные овощи, «Г» - гастрономия, «З» - зелень, «Х» - хлеб.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны иметь покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств, и отвечать требованиям безопасности.

Маркировка производственных столов осуществляется следующим образом: «СМ», «СК», «СР», «СО», «ВМ», «ВР», «ВК», «ВО», «Г», «З», «Х».

Холодильное оборудование обеспечивают приборами для измерения температуры – контрольными термометрами (запрещается использовать ртутные термометры). Маркировка холодильного оборудования осуществляется следующим образом: «Гастрономия», «Молочные продукты», «Мясо птицы», «Мясо», «Рыба», «Фрукты, овощи», «Яйцо».

Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии.

оборудование в исправном состоянии

5. Требования, предъявляемые к складским помещениям.

Складские помещения должны содержаться в удовлетворительном санитарном состоянии, в них не должны находиться посторонние предмет. Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов должны иметь высоту от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов должны позволять проводить влажную уборку. Складские помещения оборудуются приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.

продукция хранится на стеллажах

6. Моечные помещения для столовой и кухонной посуды.

В моечном помещении необходимо иметь в наличии инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, температурных режимов воды в моечных ваннах.

Моечные ванны для мытья столовой посуды должны иметь маркировку объемной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных и резиновых материалов. Для дозирования моющих и дезинфицирующих средств используют мерные емкости. Для мытья столовой посуды устанавливают - трехсекционную ванну, для мытья чайной посуды – двухсекционную, для мытья кухонной посуды – двухсекционную ванну, с подведением к ней горячей и холодной проточной воды. Кроме того краны оборудуют гибким шлангом с душевой насадкой. Мытье столовой посуды должно быть предусмотрено отдельно от кухонной посуды.

имеются: 3^д секционная моечная ванна
из нержавеющей стали

7. Пищевые отходы.

Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождаются по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства.

имеются емкости с крышками

8. Уборка помещений.

Для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов; горячего и холодного цеха, неохлаждаемых складских помещений; холодильных камер; санитарных узлов) выделяют отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную красную маркировку и хранится отдельно от другого

уборочного инвентаря. Хранение уборочного инвентаря допускается в специально отведенном месте.

уборочный инвентарь хранится в специально отведенном месте. тряпки, швабры в урне с водой.

9. Дератизация и дезинсекция.

Договор со специализированной организацией по борьбе с насекомыми и грызунами. Для предупреждения залета насекомых следует проводить засетчивание оконных и дверных проемов в помещениях столовой.

договор имеется

10. Формы учетной документации пищеблока.

- 1) «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»,
- 2) «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»,
- 3) «Журнал здоровья»,
- 4) «Журнал проведения «С» витаминизации третьих и сладких блюд»,
- 5) «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»,
- 6) «Ведомость контроля за рационом питания»
- 7) «Журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания».

журналы в наличии, заполняются

11. Суточные пробы.

Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100гр. Отобранные пробы сохраняются в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6 С.

отбираются в полном объеме, хранятся 48ч.

12. Документация, удостоверяющая качество и безопасность поступающей продукции.

Должны быть: удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документ ветеринарно - санитарной экспертизы, документ поставщика пищевых продуктов, сертификат соответствия,

декларация о соответствии. Поступающая документация на продукты питания должна соответствовать информации на ярлыках самой продукции.

Соблюдение сроков годности и условия хранения пищевых продуктов.

просроченного просрочить нет

13. Соблюдение личной гигиены персоналом пищеблока.

Персонал должен быть обеспечен специальной санитарной одеждой, обувью (халат, головной убор, сменная обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника в целях регулярной ее замены.

имеется спец. одежда в рабочем кол.

14. Личные медицинские книжки.

У каждого сотрудника пищеблока должна быть личная медицинская книжка с прохождением медицинского осмотра, которая должна содержать отметки терапевта, сведения о прохождении флюорографии, исследования на носительство кишечных заболеваний, сведения о прививках, допуск к работе. Кроме того, в ней должна быть в наличии отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

имеются, аттестация у фрейдера

15. Организация питьевого режима.

Установлен кулер с одноразовыми стаканами.

посуде в дозаторном колл-те

На основании вышеизложенного
рекомендуем:

С актом ознакомлены:

Ткаченко А.К.
Кузнецов Е.И.
Васильев Ткаченко Л.А.