Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
МБОУ «Пурдошанская средняя общеобразовательная школа»

АКТ №1

проверка пищеблока МБОУ «Пурдошанская СОШ»

Комиссия в составе:
Председатель комиссии – Долбилина И.Г. – учитель химии, ответственный за питание
Члены комиссии: 1. Еремина М.А. – представитель родительской общественности 9 класса
2. Куличкова Е.В. -представитель родительской общественности 5 класса

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 «Пурдошанская СОШ» 10.09.2024г.
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 «Пурдошанская СОШ»

Результаты проверки:
Комиссией проведен анализ следующих документов:
- технологические карты приготовления блюд;
- примерное десятидневное меню;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- медицинские книжки работников пищеблока;
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- документы, подтверждающие качества 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 кладовая для хранение продуктов, обеденный зал, помещение для приготовление пищи;
их санитарное состояние – надлежащее;
-санитарное состояние кладовой удовлетворяет требованиям:
-продукты хранятся на многоярусных стеллажах, на высоте 45 см. от пола или деревянных подтоварниках на высоте 25 см. от пола;
-конструкции позволяют 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 достаточном для детей (при одновременном приёме пищи);
-количество посадочных мест – 80;
-организация мытья рук – умывальники перед входом в обеденный зал;
- мыло имеется;

-питьевой режим организован кипяченой водой;
-холодное водоснабжение пищеблока – централизованное;
- слив – отдельная выгребная яма, откачка производится по мере необходимости;
-утилизация пищевых отходов производится ежедневно;
- **Состояние оборудования пищеблока:**
Состояние технологического и холодильного оборудования.
- холодильник «Бирюса» - 1, холодильный шкаф «Полюс» - 1;
- электроплита – 2 (4 конфорки);
- водонагреватель «Ардо»;
- весы настольные для готовой продукции;
- стол для готовой продукции – 1;
- стол для сырой продукции – 2;
- шкаф для чистой посуды – 1;
- **рабочее состояние.**
-маркировка кухонного инвентаря и кухонной посуды для сырых и готовых пищевых продуктов.
- пищеблок обеспечен кухонной посудой и разделочным инвентарём в достаточном количестве.
- **Рабочее состояние, промаркировано.**
- состояние столовой посуды и соответствия количества одновременно используемой столовой посуды и приборов списочному составу детей.
- маркировка уборочного инвентаря, моющих средств, специальной ветоши, мочалок и щеток для мытья посуды;
- **имеется, промаркировано;**

- **Наличие посудомоечных ванн, их состояния и количества.**
- Двухместная ванна – 3;
- раковина для мытья рук – 1;
- раковина для мытья овощей – 1;
- ёмкость для мытья сырой рыбы – 1;
- ёмкость для мытья мяса и кур – 1;
- ёмкость для обработки яиц – 1;
- **рабочее состояние;**

Наличие термометров в холодильном оборудовании
- имеется, рабочее состояние;

Наличие суточной пробы
- имеется.
- поваром ведется отбор суточных проб;
- правила отбора и хранения соблюдаются и соответствуют предписанным правилам и нормам.
- соблюдаются правила по охране труда, пожарной и электробезопасности: имеются диэлектрические коврики, проведен инструктаж, имеются средства пожаротушения.

<u>Итоги проверки следующих документов:</u>

- имеются технологические карты приготовления блюд; производство блюд и закладка продуктов ведутся в соответствии с составленными и утвержденными технологическими картами;
- имеется примерное десятидневное меню с указанием калорийности и веса блюда; меню на каждый день заверено директором 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;
- комиссией произведен бракераж готовой продукции органолептическим методом, оценка готового изделия – **«хорошо»;**
- запах, цвет, внешний вид и консистенция блюда соответствует утвержденной рецептуре; вес готовых порций соответствует установленным нормам;
- медицинские книжки повара и кухонного рабочего в наличии, цикличность медицинских осмотров соблюдается; соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки;
- имеются в наличии документы, подтверждающие качество поступающих продуктов питания;
- декларации соответствия, ветеринарные свидетельства на рыбу, мясо, колбасные изделия;
- ветеринарные свидетельства, удостоверения о качестве на яйцо куриное;
- ветеринарные свидетельства, сертификаты соответствия, удостоверения качества и безопасности на мясо птицы;
- декларации соответствия' сертификаты соответствия на бакалейную продукцию;
- 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 «Пурдошанская СОШ» соответствует санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08.

Председатель комиссии: _____/Долбилина И.Г.
Члены комиссии: _____/Еремина М.А.
_____/Куличкова Е.В.

- 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;
- комиссией произведен бракераж готовой продукции органолептическим методом, оценка готового изделия – **«хорошо»;**
- запах, цвет, внешний вид и консистенция блюда соответствует утвержденной рецептуре; вес готовых порций соответствует установленным нормам;
- медицинские книжки повара и кухонного рабочего в наличии, цикличность медицинских осмотров соблюдается; соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки;
- имеются в наличии документы, подтверждающие качество поступающих продуктов питания;
- декларации соответствия, ветеринарные свидетельства на рыбу, мясо, колбасные изделия;
- ветеринарные свидетельства, удостоверения о качестве на яйцо куриное;
- ветеринарные свидетельства, сертификаты соответствия, удостоверения качества и безопасности на мясо птицы;
- декларации соответствия' сертификаты соответствия на бакалейную продукцию;
- 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.

<u>Выводы комиссии:</u>

Организация горячего питания в МБОУ «Пурдошанская СОШ» соответствует санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08.

Председатель комиссии: _____/Долбилина И.Г.
Члены комиссии: _____/Еремина М.А.
_____/Куличкова Е.В.