

исполнения программы производственного контроля организации питания
в МАОУ «СОШ № 136 им. Я.А. Вагина» г. Перми

Комиссия в составе:

Председателя – А.Н. Удникова, директор школы

Членов комиссии: С.М. Лыкова заведующая хозяйством

Г.П. Андреева, медицинский работник

М.Г. Аргир, ответственная за организацию питания льготной категории учащихся

Составила настоящий акт о том, что «28» ноября 2019 г. был проведен текущий контроль организации питания на основании программы

производственного контроля организации питания в МАОУ «СОШ № 136 им. Я.А. Вагина» г. Перми.

В ходе проверки установлено:

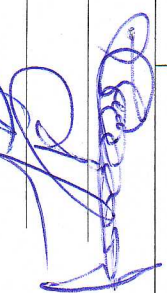
№ п/п	Позиции	Контролирующее лицо	Ответственное лицо	Кратность проверки	Документ, фиксирующий результаты контрольных мероприятий
1. Кадровое обеспечение пищеблока					
1.5	-осмотр работников пищеблока на наличие тубиничевых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также анги, катаральных явлений верхних дыхательных путей (п. 14.7 [1])	Мед. работник	Зав. производством	Ежедневно	Работники осмотрены, наличие заболеваний не выявлено
2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья					
2.1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья [1]	- ИП Пишальникова Н.Л. - Мед. работник	Зав. производством	1 раз в месяц	Бракеражный журнал заполняется ежедневно
2.2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) (п.6.26 [1])*	- ИП Пишальникова Н.Л. - Мед. работник	Зав. производством	1 раз в месяц	Качество товара подтверждается наличием сертификатов, качественных удостоверений качества на соответствующий товар, согласно санитарно-эпидемиологическим правилам. Товар упакован в тару отвечающую нормативной документации.
2.3	Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов				
2.3	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах	- ИП Пишальникова Н.Л. - МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Вагина» г.Перми	- ИП Пишальникова Н.Л.	1 раз в месяц	Представлен реестр договоров с поставщиками, осуществляющих поставку продуктов питания на пищеблок.
2.4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (п.8.29 [1]): наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	- ИП Пишальникова Н.Л. - Мед. работник	Зав. производством	1 раз в месяц	Сроки реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража соблюдаются.
2.5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки (п.2.10.27 [1])	- ИП Пишальникова Н.Л. - Мед. работник	Зав. производством	1 раз в месяц	Соблюдается

2.6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования Соответствие показаний термометров записям в журнале	- И.П. Пипальникова Н.Л. - М.А.У «СОШ №136 им. Я.А. Вагина» г.Перми	Зав. производством	1 раз в месяц	Ежедневно ведется журнал контроля температурного режима холодильного оборудования.
2.7	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола (п.2.10,27 [1]) при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки	- И.П. Пипальникова Н.Л. - МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Вагина» г.Перми	Зав. производством	1 раз в месяц	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах соответствует требованиям.
2.8	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемом – планировочными решениями (п.8.3 [1]): - полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д.) - мясо бескостное фасованное весом до 3 кг - овощи чистые - рыба филе или потрошенная без головы	- МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Вагина» г.Перми - Мед. работник	Зав. производством	1 раз в месяц	Работа пищеблока организована в соответствии с объемом – планировочными решениями
3.	Оборудование и инвентарь пищеблока				
3.1	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой [1]	- И.П. Пипальникова Н.Л. - МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Вагина» г.Перми -- Мед. работник	- Зав. производством - Сотрудники пищеблока	1 раз в месяц	Инвентарь используется в соответствии с маркировкой.
4.	Оборудование моечных				
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])	- И.П. Пипальникова Н.Л. - МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Вагина» г.Перми	- Зав. производством - Сотрудники пищеблока	1 раз в год к приемке	Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола
4.4	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (п.5.16 [1])	- И.П. Пипальникова Н.Л. - МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Вагина» г.Перми	- Зав. производством - Мойщики посуды - Залынные работники	1 раз в месяц	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят соответствующим образом.
4.5	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3. (п.5.20 [1])	- И.П. Пипальникова Н.Л. - МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Вагина» г.Перми	- Зав. производством - Мойщики посуды - Залынные работники	1 раз в месяц	Пищевые отходы собираются соответствующим образом.
5.	Санитарное состояние пищеблока				
5.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (п.5.1 [1])	- И.П. Пипальникова Н.Л. - МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Вагина» г.Перми	- Зав. производством - Сотрудники пищеблока:	Ежедневно	Кухня и подсобные помещения содержатся в чистоте и порядке.
5.2	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения (п.5.14 [1])	- И.П. Пипальникова Н.Л. - МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Вагина» г.Перми - Зав. производством - Мед. работник	- Зав. производством - Сотрудники пищеблока:	Ежедневно	Обработка технологического оборудования проводится регулярно.
5.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок (5.18 [1])	- И.П. Пипальникова Н.Л. - МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Вагина» г.Перми	Зав. производством	1 раз в месяц	График проведения уборки соблюдается. Представлен журнал
5.4	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации (п.2.2.13 [2]) Работа по дезинсекции, дератизации проводится (п.5.23 [1])	- И.П. Пипальникова Н.Л. - МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Вагина» г.Перми	И.П. Пипальникова Н.Л.	1 раз в месяц	Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами осуществляется специализированной организацией Дезцентр - Пермь в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ.

					Мероприятия проводятся на основании договора на возмещение затрат по коммунальным услугам и затрат на содержание здания с МАОУ «СОШ № 136 им. Я.А. Вагина» г.Перми от 01.01.2019 г. № 1-к.
5.5	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (п.5.21, 5.22 [1])	- ИП Пишальникова Н.Л. - МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Вагина» г.Перми	- Зав. производством - Сотрудники пищеблока:	1 раз в месяц	Инвентарь используется в соответствии с маркировкой.
6. Рацион питания					
6.2	Предоставляется двухразовое питание (п. 6.8 [1])	- МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Вагина» г.Перми			
6.3	Блюда меню соответствуют примерно 10-дневному меню (п.6.22 [1])	- МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Вагина» г.Перми	- ИП Пишальникова Н.Л. - Зав. производством - Калькулятор Санникова А.Г.	1 раз в 10 дней	Блюда меню соответствуют примерно 12-дневному меню согласованными с Роспотребнадзором
6.4	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка (п.6.18 [1])	- ИП Пишальникова Н.Л. - МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Вагина» г.Перми	- Зав. производством - Калькулятор Санникова А.Г.	Ежедневно	Соответствует
6.5	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка (п.6.19 [1])	- МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Вагина» г.Перми	- Зав. производством - Калькулятор Санникова А.Г.	Ежедневно	Соответствует
6.6	Выходы блюд соответствуют приложению 3	- МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Вагина» г.Перми	- Зав. производством - Калькулятор Санникова А.Г.	Ежедневно	В норме
6.7	Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню (п.6.11 [1])	- МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Вагина» г.Перми	- Зав. производством - Калькулятор Санникова А.Г.	Ежедневно	Предоставлены
6.8	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале (п. 14.4 [1])	- Мет. Работник - ИП Пишальникова Н.Л. - МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Вагина» г.Перми	- Зав. производством - Калькулятор Санникова А.Г.	Ежедневно	Контроль правильности закладки продуктов, подтверждается записями в соответствующем журнале
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 (п.14.6 [1])	Бракерская комиссия	- Зав. производством - Раздатчица - Калькулятор Санникова А.Г.	Ежедневно	Бракеражный журнал ведется ежедневно.
6.10	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклинной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов (п.2.10.24)	Мет. работник	- Раздатчица - Зав. производством	Ежедневно	Суточные пробы хранятся в стеклинной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов
6.11	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (п.6.31 [1]): карамель, газированные напитки, напастрированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	- МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Вагина» г.Перми	- ИП Пишальникова Н.Л. - МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Вагина» г.Перми	Ежедневно	Продукты, запрещенные в детском питании, отсутствуют

6.12	Ежедневно ведется "Ведомость контроля за рационом питания" (п. 14.9 [1])	Мс работник	- ИП Пищальникова Н.Л. - Калькулятор Санникова А.Г.	Ежедневно	Ведется "Ведомость контроля за рационом питания"
6.13	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека) (п. 14.9 [1])	Мед. работник	- ИП Пищальникова Н.Л. - Калькулятор Санникова А.Г.	1 раз в 10 дней	Ведется
6.14	Проводится дополнительная витаминизация (С- витаминизация или INSTANTные витаминизированные напитки)	Мед. Работник	- ИП Пищальникова Н.Л. - Раздатчика	Постоянно при витаминизации	Проводится
7. Проведение визуальных и лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора					
7.2	Имеются акты по результатам проведения лабораторно – инструментальных исследований: - микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) - 1 раз в квартал (4 раза в год); - калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре - 1 раз в год; - микробиологические исследования 10 смывов на наличие санитарно - показательной микрофлоры (БГКП) – 1 раз в год; - исследования 10 смывов с оборудования, инвентаря, рук, спецодежды персонала на наличие япп. телминтов – 1 раз в год; - исследование питьевой воды на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - 2 раза в год (п. 14.12, Приложение 12 [1], п.2.3.14[2])	- ИП Пищальникова Н.Л. - МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Ватина» г.Перми	- ИП Пищальникова Н.Л.	В соответствии с программой	-
8. Обеспечение питьевого режима					
8.1	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями (гл. X [1]): -использование бутилированной воды или питьевых фонтанчиков (п. 10.2 [1]) - обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня (п. 10.3 [1]) - обеспечение достаточного количества чистой посуды для питьевого режима (п. 10.5 [1]) - наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды (п. 10.5 [1])	- МАОУ «СОШ №136 им. Я.А. Ватина» г.Перми	Раздатчика	Ежедневно	В столовой обеспечен свободный доступ к питьевой воде, на отдельном столе стоит емкость с кипяченой водой (бутыль с помпой) и стаканами. Столовая обеспечена достаточным количеством чистой посуды, промаркированными подносами

Председатель комиссии
Члены комиссии:





А.Н. Удников
С.М. Лыкова
Г.П. Андреева
М.Г. Арпир

С актом комиссии ознакомлен(а):



