

Акт
проверки организации питания обучающихся
в Чукотском окружном профильном лицее

Город Анадырь

18 февраля 2021 года

Цель проверки:

1. Соблюдение требований по организации питания обучающихся.
2. Санитарное состояние пищеблока.

Время проверки: 15 часов 30 минут

Комиссия в составе председателя комиссии по контролю за качеством организации питания Коротковой В.А., заместителя директора по АХР, членов комиссии: Рыловой Н.Н., методиста (ответственной за организацию питания), Казик Н.Н. заведующей общежитием (интернатом) (члена бракеражной комиссии), провела проверку соблюдения требований по организации питания обучающихся и состоянием пищеблока Чукотского окружного профильного лицея.

В ходе проверки было установлено следующее:

Соблюдение требований по организации питания обучающихся.

1. Примерное меню – в наличии (СанПин 2.3/2.4.3590-20. п.8.1.4.).
2. Ежедневное меню оформлено в установленном порядке (есть печать и подпись руководителя ОО) (СанПин 2.3/2.4.3590-20. пп.8.1.2; 8.1.3; 8.2.1).
3. Технологические карты – в наличии (СанПин 2.3/2.4.3590-20. п.2.8.)
4. Журнал бракеража поступления пищевых продуктов и продовольственного сырья заполнен (СанПин 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011 ст.5;21.)
5. Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции в наличии, заполнен по 18 февраля 2021 года с подписями 5-ти членов бракеражной комиссии (СанПин 2.3/2.4.3590-20)
6. Отбор суточных проб на завтрак и обед произведён в полном объёме, согласно меню. Суточные пробы берутся перед каждым приёмом пищи обучающихся, хранятся в холодильнике для проб 48 часов (СанПин 2.3/2.4.3590-20. п.8.1.10.).
7. Приёмку поступающей готовой продукции и сырья осуществляет заведующая производством – Е.Н. Халджиева (СанПин 2.3/2.4.3590-20. п.2.2).
8. Время организации питания соответствует расписанию и режиму работы столовой в Чукотском окружном профильном лицее.

Санитарное состояние пищеблока.

1. Санитарное состояние пищеблока – «Удовлетворительно».
2. Санитарное состояние складских помещений – «Отлично».
3. Санитарное состояние холодильных камер – «Хорошо».
4. Учёт температурного режима холодильного оборудования ведется (СанПин 2.3/2.4.3590-20).
5. На складе и производственных цехах (мясном и горячем) весы в наличии, в исправном состоянии.
6. Кухонный инвентарь соответствует санитарно - эпидемиологическим требованиям. Для раздачи блюд используется посуда в количестве (каждого вида) более 200 штук: тарелка суповая, тарелка для 2-ых блюд, салатницы: средняя и малая, стаканы, кружки, вилки, ложки; разделочные деревянные доски промаркированы, высушены и хранятся в кассетах (СанПин 2.3/2.4.3590-20). Столовой посудой и столовыми приборами – обеспечены в полном объёме.
7. На пищеблоке в наличии инструкции: холодный цех: правила хранения хлеба, правила уборки шкафа для хранения хлеба, правила обработки овощей; мясо – рыбный цеха: правила обработки мяса; правила обработки рыбы, правила обработки яиц; моечная 1: правила применения раствора Алмадез, правила приготовления рабочих растворов Алмадез, Правила мытья посуды и инвентаря; перечень моющих и дезинфицирующих средств для

обработки столовой и кухонной посуды. Правила проведения противоэпидемических и дезинфекционных мероприятий. Во всех помещениях развешены Правила мытья рук (СанПин 2.3/2.4.3590-20, п. 4.6).

8. Моющими и дезинфицирующими средствами обеспечены, место хранения упорядочено (СанПин 2.3/2.4.3590-20, п. 4.5).
9. Хранение и обработка ветоши – упорядочено.
10. Уборочный инвентарь (хранение, состояние) упорядочено, промаркировано (СанПин 2.3/2.4.3590-20, п.2.19).
11. Журнал «Здоровья» в наличии, заполнен (СанПин 2.3/2.4.3590-20).
12. Генеральная уборка пищеблока проводится по графику. Режим мытья столовой и кухонной посуды соблюдается (СанПин 2.3/2.4.3590-20, п.2.18.).
13. Для работников пищеблока имеются: отдельный вход, санузел, по 2 шкафа для каждого работника пищеблока (для верхней и специальной одежды (2 комплекта), обувь, шапочки, перчатки).
14. Журнал осмотра работников пищеблока на гнойничковые заболевания, в наличии-заполняется ежедневно (СанПин 2.3/2.4.3590-20, п.2.22.).
15. Состав работников пищеблока на дату проверки: заведующая производством (шеф-повар) – 1; повар – 2; мойщица посуды – 1; уборщица ПиСП – 1.

В ходе проведенной проверки были выявлены следующие нарушения:

- в буфете на столе возле микроволновой печи обнаружены крошки от выпечки;
- в горячем цехе, при осмотре электросковороды были обнаружены потеки и крошки при поднятии крышки;
- включенная электрическая плита без надобности работы;
- на раздаче в мармите для вторых блюд обнаружена вода с белыми взвешьями;
- в раздевалке в шкафчике для специальной одежды у уборщицы Оганнисян А.Н. стояли ботинки, которые должны были находиться в шкафчике для верхней одежды;
- в холодильнике для замороженных продуктов находились не подписанные пакеты со следующими продуктами: лечо, яблоками, цитрусовыми, морковью – без маркировки и сроков использования (данное нарушение было выявлено в ходе ранее проводимой проверки (23.11.2020 года).

В ходе выборочной проведенной проверки по срокам использования продуктов, выявлены следующие данные:

№ п/п	Название продуктов	Срок годности (до)
1	Сыр «Витязь»	28.05.2021 г
2	Помидоры в/с «Сезонные»	03.09.2021 г
3	Помидоры «Дядя Ваня»	03.09.2021 г
4	Томатная паста	19.07.2022 г
5	Компот ананас	01.06.2021 г
6	Компот груша	26.03.2021 г
7	Компот абрикос	02.06.2021 г
8	Повидло яблочное	08.06.2021 г
9	Фасоль /б	05.03.2021 г
10	Икра кабачковая	26.07.2021 г
11	Кукуруза /б	06.06.2022 г
12	Горох /б	05.06.2022 г
13	Варенье из ягод	28.03.2021 г
14	Огурец солёный	03.07.2021 г
15	Сгущённое молоко /б	22.11.2021 г
16	Варенье «Золотая долина»	11.11.2021 г
16	Варенье «Золотая долина»	11.11.2021 г
17	Фруктовый джем кусочками	08.07.2021 г

По итогам проверки признать:

1. Соблюдение требований по организации питания обучающихся – «Удовлетворительно».
2. Санитарное состояние пищеблока – «Удовлетворительно».
3. Санитарное состояние складских помещений – «Хорошо».
4. Санитарное состояние холодильных камер – «Хорошо».

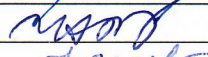
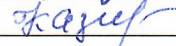
Необходимо:

1. В срок до 20 февраля 2021 года устранить выявленные нарушения санитарного состояния пищеблока;
2. Заведующей производством (шеф-повару) Халджиевой Е.Н. усилить контроль за соблюдением санитарно – эпидемиологических правил на пищеблоке (мытьё оборудования пищеблока).
3. Ходатайствовать перед директором Чукотского окружного профильного лицея о применении мер дисциплинарного взыскания к заведующей производством (шеф-повару) Халджиевой Е.Н. за повторяющееся нарушение: хранение замороженных фруктов и овощей не промаркированными.

Настоящий акт составлен в присутствии заведующей производством (шеф-повара) Халджиевой Е.Н.

Председатель комиссии

Члены комиссии

В.А. Короткова.

Н.Н. Рылова.

Н.Н. Казик.

Ознакомлена: Заведующая производством
(шеф-повар)



Е.Н. Халджиева.