

Акт
проверки организации питания обучающихся
в Чукотском окружном профильном лицее

Город Анадырь

16 февраля 2024 года

Цель проверки:

1. Санитарное состояние пищеблока;
2. Соблюдение температурных режимов в помещениях пищеблока;
3. Ведение и содержание «Журнала учета температурного режима холодильного оборудования», «Журнала здоровья персонала»;
4. Состояние специальной одежды работников пищеблока и кухонного инвентаря;

Время проверки: 14 часов 30 минут

Комиссия в составе заместителя председателя комиссии по контролю за качеством организации питания Никонорова Т.С. заместителя директора по УР, членов комиссии: Казик Н.Н., заведующей общежитием (интернатом) (ответственной за организацию питания), Байтлеуовой Б.С., методиста, Пивович А.Ю. (члена родительского комитета), провела проверку соблюдения требований по организации питания обучающихся и состоянием пищеблока Чукотского окружного профильного лицея.

Отсутствовали: Серова А.А., обучающаяся 11 «Г» класса, Анканро К.Е., обучающийся 11 «Б» класса – принимали участие в Круглом столе, Минко Т.В.(командировка)

В ходе проверки было установлено следующее:

Санитарное состояние пищеблока.

1. Санитарное состояние пищеблока – «Хорошо».
2. Санитарное состояние складских помещений – «Отлично».
3. Санитарное состояние холодильных камер – «Отлично».
4. Температурный режим в помещениях пищеблока соблюдается. 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. В пищеблоке соблюдаются санитарно-эпидемиологических требования к оборудованию: кухонному инвентарю, посуде и тарелкам, маркировка, организация поверки весов. Для раздачи блюд используются: тарелка суповая, тарелка для 2-ых блюд, средняя и малая салатницы, 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 развешаны 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 – упорядочены.
10. Уборочный инвентарь (хранение, состояние) упорядочен, промаркирован (СанПин 2.3/2.4.3590-20. п.2.19).
11. Генеральная уборка пищеблока проводится по графику. Режим мытья столовой и кухонной посуды соблюдается (СанПин 2.3/2.4.3590-20, п.2.18.).

