

Акт
проверки организации питания обучающихся
в Чукотском окружном профильном лицее

Город Анадырь

18 января 2024 года

Цель проверки:

1. Санитарное состояние пищеблока;
2. Соблюдение температурных режимов в помещениях пищеблока;
3. Состояние специальной одежды работников пищеблока и кухонного инвентаря;
4. Ведение и содержание бракеражного журнала готовой продукции, журнала «Здоровье», журнала С-витаминизации третьих и сладких блюд;
5. Ведение ежедневного учета заявок на питание

Время проверки: 10 часов 10 минут

Комиссия в составе председателя комиссии по контролю за качеством организации питания Минко Т.В., заместителя директора по МР, членов комиссии: Казик Н.Н. заведующей общежитием (интернатом) (ответственной за организацию питания), Никоноровой Т.С., классного руководителя 8 «Б» класса; Байтлеуовой Б.С., методиста, Пивович А.Ю. (члена родительского комитета), Серовой А.А., обучающейся 11 «Г» класса, Анканро К.Е., обучающегося 11 «Б» класса, провела проверку соблюдения требований по организации питания обучающихся и состоянием пищеблока Чукотского окружного профильного лицея.

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. 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 цех: 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 противозепидемических 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 – 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 складом – 1; повар – 2; мойщица посуды – 1; уборщица ПиСП – 1.

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

№ п/п	Название продуктов	Срок годности (до)
1	Сыр «Голландский»	10.02.2024 г
2	Помидоры в/с «Помидорки»	15.03.2025 г
3	Горошек зеленый /б	06.07.2024 г
4	Томатная паста	22.12.2024 г
5	Компот ананас	30.12.2024 г
6	Компот персиковый	03.03.2026 г
7	Компот абрикос	05.03.2026 г
8	Повидло клубничное	21.08.2024 г
9	Фасоль /б	18.07.2024 г
10	Икра кабачковая	01.08.2025 г
11	Варенье абрикосовое	27.08.2024 г
12	Закуска Новая	18.04.2025 г
13	Лечо Помидорка	25.07.2024г
14	Какао порошок	24.07.2024 г
15	Сгущённое молоко /б	22.11.2024 г
16	Кисель	18.04.2024 г
16	Чай Липтон	30.03.2025 г

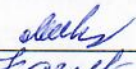
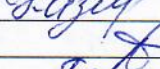
По итогам проверки признать:

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

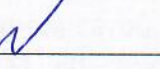
Настоящий акт составлен в присутствии заведующей складом Коновальчук Л.В.

Председатель комиссии

Члены комиссии






Т.В. Минко.

Н.Н. Казик.

Т.С. Никонорова.

Б.С. Байтлеуова.

А.И. Пивович.

А.А. Серова.

К.Е. Анканро.

Ознакомлена: Заведующая складом


 Л.В. Коновальчук.