

АКТ
проверки производственного контроля организации питания
в МАОУ «СОШ № 135» г. Перми

"6" апреля 2021 ____.

Комиссия в составе:

Куляпин А.С. - директор школы

Богатырёва С.И. зав. производством

Дементьева Т.Н. медицинский работник

Катаева А.В. - ответственная за организацию питания.

Костарева Т.В. - ответственная за организацию питания.

« 6 » 04 2021 г..

Провела проверку и сделала выводы:

1. Сопроводительные документы на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов в наличии;
2. Условия хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки соблюдаются;
3. Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте;
4. Столовая обеспечена фарфоровой столовой посудой. Завезена новая посуда.
5. Куплены бачки в соответствии с СанПин.

Члены комиссии:

Куляпин А.С.

Богатырёва С.И.

Дементьева Т.Н.

Катаева А.В.

Костарева Т.В.

АКТ

проверки пищеблока МАОУ «СОШ №135»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Куляпин А.С.- директор МАОУ «СОШ №135»

Члены комиссии:

Богатырёва С.И. - зав. производством

Дементьева Т.В. - медицинский работник

Катаева А.В. - ответственная за организацию питания.

Костарева Т.В. - ответственная за организацию питания.

Основание для проведения оперативной проверки:

Итоги проверки 13.03.2021 (с фотофиксацией)

Цель проверки: Организация качественного питания в школе

Место и время проведения:

МАОУ «СОШ №135»,

«16» марта 2021 года

В ходе проверки рассматривались следующие вопросы:

1. использование чистящих средств в производственных помещениях столовой;
- 2.приготовление и реализация блюд, согласно фактическому меню;
3. внутреннее состояние пищеблока;
4. условия хранения пищевых продуктов;
5. качество используемой посуды.

Результаты оперативной проверки:

1. Чистящие средства расположены по месту их использования (чистящее средство «Санрос» используется для уборки туалетов).
2. Приготовленные блюда, соответствуют фактическому меню:
 - Салат картофельный с морковью и зелёным горошком
 - Фрикадельки из говядины паровые
 - Каша гречневая вязкая
 - Чай с молоком
 - Хлеб

В пароконвектомате находились фрикадельки из говядины

3. Внутреннее состояние пищеблока соответствует требованиям (личные вещи сотрудников в зоне приготовления пищи отсутствуют).
4. Пищевые продукты хранятся в соответствии с требованиями СанПиН. Однако, при большом количестве детей отсутствует место для хранения сыпучих продуктов на складе. Претензия направлена администрации ООО ВиКо.
5. Посуда со сколами убрана. Претензия о замене посуды направлена администрации ООО ВиКо. Выявлены бачки, не соответствующие требованиям СанПиН

Итоги проверки:

1. Нарушения устранены.
2. Претензия написана.
3. Заменить бачки в соответствии с требованиями.

Председатель комиссии _____

Члены комиссии:

Богатырёва С.И. _____

Дементьева Т.В. _____

Катаева А.В. _____

Костарева Т.В. _____

АКТ

проверки пищеблока МАОУ «СОШ №135»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Куляпин А.С.- директор МАОУ «СОШ №135»

Члены комиссии:

Богатырёва С.И. - зав. производством

Дементьева Т.В. - медицинский работник

Катаева А.В. - ответственная за организацию питания.

Костарева Т.В. - ответственная за организацию питания.

Основание для проведения оперативной проверки:

Итоги проверки 03.02.2021

Цель проверки: Организация качественного питания в школе

Место и время проведения:

МАОУ «СОШ №135»,

«05» февраля 2021 года

В ходе проверки рассматривались следующие вопросы:

1. Взвешивание порций (выявленное нарушение 03.02.2021)
2. Рацион питания

Результаты оперативной проверки:

1. Соответствие блюд примерному меню (п.6.3.)

Меню: Салат из свежих помидоров 60 гр.

Омлет с сосиской 150 гр.

Чай с сахаром 200 гр.

Хлеб пшеничный 20 гр.

Фрукты фруктовые (яблоко) 100 гр.

Итоги проверки:

1. Рацион питания соответствует примерному 12-дневному меню
2. Результат взвешивания 3-х порций, взятых со столов учащихся, показал:
Салат из свежих помидоров 63гр, 60гр., 61гр.
Омлет с сосиской 148 гр., 150 гр., 151 гр.
Данное расхождение является допустимым, нарушения устранены.

Председатель комиссии _____

Члены комиссии:

Богатырёва С.И. _____

Дементьева Т.В. _____

Катаева А.В. _____

Костарева Т.В. _____

АКТ *№29*

проверки пищеблока МАОУ «СОШ №135»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Куляпин А.С.- директор МАОУ «СОШ №135»

Члены комиссии:

Богатырёва С.И. - зав. производством

Дементьева Т.В. - медицинский работник

Катаева А.В. - ответственная за организацию питания.

Костарева Т.В. - ответственная за организацию питания.

Кайданова Я.С. – представитель родительской
общественности

Основание для проведения оперативной проверки:

Приказ начальника департамента образования администрации города Перми от 29.01.2021
№059-08-01-09-86

Цель проверки: Организация качественного питания в школе

Место и время проведения:

МАОУ «СОШ №135»,

«03» февраля 2021 года

В ходе проверки рассматривались следующие вопросы:

1. Условия поставки и хранения продуктов питания на пищеблоке.
2. Рацион питания

Результаты оперативной проверки:

1. **Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания (п.2.2.)** – имеются.
2. **Наличие договоров на поставку продуктов питания (п.2.3.)** - имеются
3. **Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов (п.2.4.)** – в соответствии с требованиями.
4. **Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов (п.2.5.)** – в соответствии с требованиями
5. **Ведение журнала бракеража скоропортящихся продуктов и продуктового сырья** – заполнен не полностью
6. **Ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования (2.6)** – ведётся
7. **Хранение сыпучих продуктов и овощей (п.2.7.)**
 - В соответствии с требованиями
 - Этикетки в наличии

- Температурный режим соблюдается
 - Сроки реализации соблюдаются
8. Соответствие блюд примерному меню (п.6.3.)
Меню: запеканка творожная со сгущенным молоком 180/20 г.

Яйцо варёное

Чай с лимоном

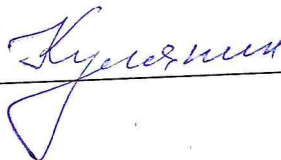
Хлеб

Бутерброд с сыром

Итоги проверки:

1. Документация соответствует требованиям
2. Сроки реализации скоропортящейся продукции соблюдены, промаркированы.
3. Хранение сыпучих продуктов и овощей в соответствии с требованиями.
4. Взвешивание порций запеканки творожной : 170г., 200г., 198г., что не соответствует норме – 180г. Отклонения как меньшую, так и в большую сторону.

Председатель комиссии _____



Члены комиссии:

Богатырёва С.И. _____



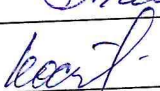
Дементьева Т.В. _____



Катаева А.В. _____



Костарева Т.В. _____



Кайданова Я.С. _____



АКТ № 28

проверки пищеблока МАОУ «СОШ №135»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Куляпин А.С.- директор МАОУ «СОШ №135»

Члены комиссии:

Богатырёва С.И. - зав. производством

Дементьева Т.В. - медицинский работник

Катаева А.В. - ответственная за организацию питания.

Костарева Т.В. - ответственная за организацию питания.

Основание для проведения оперативной проверки:

Реализация программы производственного контроля.

Цель проверки: Организация качественного питания в школе

Место и время проведения:

МАОУ «СОШ №135»,

«11-18» декабря 2020 года

В ходе проверки рассматривались следующие вопросы:

1. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья.
2. Оборудование и инвентарь пищеблока
3. Санитарное состояние пищеблока
4. Рацион питания

Результаты оперативной проверки:

1. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья

Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья: наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации

Наличие в складских помещениях термометров

2. Оборудование и инвентарь пищеблока

Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой

3. Оборудование моечных

Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3.

4. Рацион питания

Выходы блюд соответствуют меню.

Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка.

Ведение бракеражного журнала результатов оценки готовых блюд.

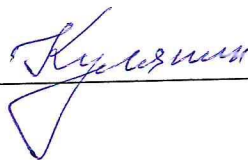
Итоги проверки:

1. полотенца в помещениях заменены
2. на маркировке тары с сырой чищенной продукции обозначено время и число выполнения работ
3. вес готовых порций соответствует установленным нормам.
4. Градусник в холодильной камере перевешан на дальнюю стену для обеспечения качественной термометрии
5. Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении более чем на 2/3.
6. доска с трещинами заменена.
6. Раковина для мытья рук освобождена от посторонних вещей
7. Нож для работы с тестом промаркирован в соответствии с требованиями СанПин – «Г» - гастрономия.
8. микроволновая печь убрана.
9. журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов приведён в соответствие.

Выводы комиссии:

Нарушения, обозначенные в акте проверки от 09.12.2020 устранены.

Председатель комиссии _____



Члены комиссии:

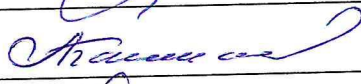
Богатырёва С.И. _____



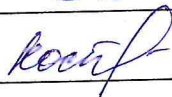
Дементьева Т.В. _____



Катаева А.В. _____



Костарева Т.В. _____



АКТ № 27

проверки пищеблока МАОУ «СОШ №135»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Куляпин А.С.- директор МАОУ «СОШ №135»

Члены комиссии:

Богатырёва С.И. - зав. производством

Дементьева Т.В. - медицинский работник

Катаева А.В. - ответственная за организацию питания.

Костарева Т.В. - ответственная за организацию питания.

Основание для проведения оперативной проверки:

Проверка результатов устранения нарушений, указанных в акте от 09.12.2020.

Цель проверки: Организация качественного питания в школе

Место и время проведения:

МАОУ «СОШ №135»,

«10» декабря 2020 года

В ходе проверки рассматривались следующие вопросы:

1. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья.
2. Оборудование и инвентарь пищеблока
3. Оборудование моечных
4. Рацион питания

Результаты оперативной проверки:

1. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья

Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья: наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации

Наличие в складских помещениях термометров

2. Оборудование и инвентарь пищеблока

Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой

3. Оборудование моечных

Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3.

4. Рацион питания

Выходы блюд соответствуют меню.

Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка.

Ведение бракеражного журнала результатов оценки готовых блюд.

Итоги проверки:

1. полотенца в помещениях заменены
2. на маркировке тары с сырой чищенной продукцией обозначено время и число выполнения работ
3. вес готовых порций соответствует установленным нормам.
4. Градусник в холодильной камере перевешан на дальнюю стену для обеспечения качественной термометрии
5. Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении более чем на 2/3.
6. доска с трещинами заменена.
6. Раковина для мытья рук освобождена от посторонних вещей
7. Нож для работы с тестом промаркирован в соответствии с требованиями СанПин – «Г» - гастрономия.
8. микроволновая печь убрана.
9. журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов приведён в соответствие.

Выводы комиссии:

Нарушения, обозначенные в акте проверки от 09.12.2020 устранены.

Председатель комиссии _____

Курякин

Члены комиссии:

Богатырёва С.И. _____

Б.И.

Дементьева Т.В. _____

Т.В.

Катаева А.В. _____

Костарева Т.В. _____

Костарева

АКТ №26

проверки пищеблока МАОУ «СОШ №135»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Куляпин А.С.- директор МАОУ «СОШ №135»

Члены комиссии:

Богатырёва С.И. - зав. производством

Дементьева Т.В. - медицинский работник

Катаева А.В. - ответственная за организацию питания.

Костарева Т.В. - ответственная за организацию питания.

Основание для проведения оперативной проверки:

Приказ начальника департамента образования Администрации г.Перми от 01.12.2020 №059-08-01-09-1083 «О проведении внеплановых выездных контрольных мероприятий с фотофиксацией по проверке оказания услуг питания в подведомственных муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми».

Цель проверки: Организация качественного питания в школе

Место и время проведения:

МАОУ «СОШ №135»,

«09» декабря 2020 года

В ходе проверки рассматривались следующие вопросы:

1. Кадровое обеспечение пищеблока
2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья.
3. Оборудование и инвентарь пищеблока
4. Оборудование моечных
5. Рацион питания

Результаты оперативной проверки:

1. Кадровое обеспечение пищеблока

наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год

2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья

Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья: наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации

Наличие в складских помещениях термометров и гигрометров

Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки

Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки

3. Оборудование и инвентарь пищеблока

Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой

4. Оборудование моечных

Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре

Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3.

5. Рацион питания

Блюда ежедневного меню соответствуют примерному 12-дневному меню

Выходы блюд соответствуют меню.

Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка.

Ведение бракеражного журнала результатов оценки готовых блюд.

Осуществление контрольного взвешивания выхода порционных блюд

Обеспечение хранения суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов

Итоги проверки:

1. Кадровое обеспечение пищеблока

личные медицинские книжки работников пищеблока, отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год

2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья: несвоевременно внесено списание продуктов

в складских помещениях в наличии термометры и гигрометр
скоропортящихся продуктов хранятся в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки

Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки

3. Оборудование и инвентарь пищеблока

оборудование и инвентарь используются в соответствии с маркировкой

4. Оборудование моечных

Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре

Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении более чем на 2/3.

5. Рацион питания

Блюда ежедневного меню соответствуют примерному 12-дневному меню

Выходы блюд частично соответствуют меню.

Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка.

Ведение бракеражного журнала результатов оценки готовых блюд ведётся качественно

контроль взвешивания выхода порционных блюд не соответствует норме

Суточные блюда хранятся в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов

Выводы комиссии:

1. полотенца в помещениях заменить
2. на маркировке тары с сырой чищенной продукцией обозначить время и число выполнения работ
3. Недопускать недовесов готовых порций.
4. Градусник в холодильной камере перевесить на дальнюю стену для обеспечения качественной термометрии
5. Пищевые отходы собирать в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении более чем на 2/3.
6. доску с трещинами заменить.
6. Раковину для мытья рук освободить от посторонних вещей
7. Нож для работы с тестом промаркировать в соответствии с требованиями СанПин .
8. микроволновую печь убрать.
9. журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья привести в соответствие.

Председатель комиссии _____



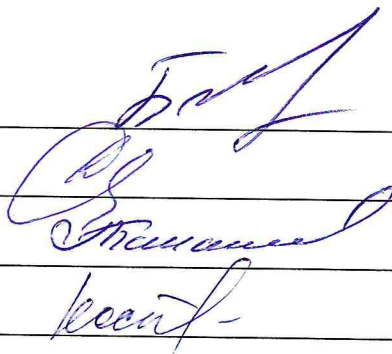
Члены комиссии:

Богатырёва С.И. _____

Дементьева Т.В. _____

Катаева А.В. _____

Костарева Т.В. _____



АКТ

р 25

проверки пищеблока МАОУ «СОШ №135»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Куляпин А.С.- директор МАОУ «СОШ №135»

Члены комиссии:

Богатырёва С.И. - зав. производством

Дементьева Т.В. - медицинский работник

Катаева А.В. - ответственная за организацию питания.

Костарева Т.В. - ответственная за организацию питания.

Основание для проведения оперативной проверки:

Программа производственного контроля

Цель проверки: Организация питания; меню; контроль безопасности готовой кулинарной продукции.

Место и время проведения:

МАОУ «СОШ №135»,

«20» ноября 2020 года

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. Подготовка к выдаче сухих пайков учащимся школы.

Результаты оперативной проверки:

Комиссией проведен анализ следующих документов:

- примерное 12-дневное меню;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- состав сухих пайков.

1. Общее санитарное состояние пищеблока:

В санитарной зоне имеется мыло, 2 сушилки для рук, имеются средства для обработки рук;

Имеется график обработки столов после каждого приёма пищи в столовой;

Сотрудники организатора питания работают в маске, перчатках;

Между группами столов расстояние 1,5-2 метра;

График питания учащихся соблюдается.

Примерное 12-дневное меню согласовано директором школы, имеется экспертное заключение на 12-дневное меню.

Фактическое меню согласовано директором, вывешено в столовой, на стенде в холле, на сайте школы;

Фактическое меню соответствует примерному 12-дневному по составу и выходу блюд;

Фактическое питание соответствует фактическому меню в день проверки;

В первую смену представлен завтрак, во 2 – обед.

В журнале бракеража готовой продукции указаны все блюда по меню;

Бракераж проводится своевременно;

За каждое блюдо росписи 3 членов комиссии.

2. Состав сухих пайков соответствует рекомендуемому департаментом образования перечню продуктов;

В весе продуктов расхождений нет.

Итоги проверки следующих документов:

- имеется примерное 12-дневное меню с указанием калорийности и веса блюда; меню на каждый день заверено директором школы вывешено в обеденном зале и на сайте;

- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов в наличии, журнал заполнен своевременно;

- 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 соответствуют утвержденной рецептуре; вес готовых порций соответствует установленным нормам; Набор сухого пайка соответствует рекомендованному продуктовому набору.

Выводы комиссии:

Организация горячего питания в МАОУ «СОШ №135» соответствует санитарно - эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08.

Для полноценного сухого пайка необходимо дополнить сахар и пшеничную крупу.

Председатель комиссии _____

Члены комиссии:

Богатырёва С.И. _____

Дементьева Т.В. _____

Катаева А.В. _____

Костарева Т.В. _____

АКТ № 24

проверки пищеблока МАОУ «СОШ №135»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Куляпин А.С.- директор МАОУ «СОШ №135»

Члены комиссии:

Богатырёва С.И. - зав. производством

Дементьева Т.В. - медицинский работник

Катаева А.В. - ответственная за организацию питания.

Костарева Т.В. - ответственная за организацию питания.

Основание для проведения оперативной проверки:

Программа производственного контроля

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 время проведения:

МАОУ «СОШ №135»,

«12» ноября 2020 года

В ходе проверки рассматривались следующие вопросы:

1. Изучение организации питания. Контроль соответствия меню, объемов порции и качества поступления пищи санитарно - эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08;

Результаты оперативной проверки:

Комиссией проведен анализ следующих документов:

- технологические карты приготовления блюд;
- примерное 12-дневное меню;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- документы, подтверждающие качество 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 хранения продуктов, обеденный зал, помещение для приготовления пищи; их санитарное состояние – надлежащие;
- санитарное состояние кладовой удовлетворяет требованиям: продукты хранятся на многоярусных стеллажах, на высоте 45 см от пола или деревянных окрашенных подтоварниках на высоте 25 см. от пола; конструкции позволяют производить влажную уборку; имеются средства измерения температуры воздуха, 2 прибора измерения влажности (гигрометры психрометрические ВИТ); 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;
- организация мытья рук – умывальники перед входом в обеденный зал; мыло имеется;
- утилизация пищевых отходов производится ежедневно;

Рабочее состояние

Маркировка кухонного инвентаря и кухонной посуды для сырых и готовых пищевых продуктов.

Пищеблок обеспечен кухонной посудой и разделочным инвентарём в достаточном количестве.

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 термометров в холодильном оборудовании имеется

Наличие суточной пробы имеется. Поваром ведется отбор суточных проб; правила отбора и хранения соблюдаются и соответствуют предписанным правилам и нормам.

Итоги проверки следующих документов:

- имеются технологические карты приготовления блюд; производство блюд и закладка продуктов ведутся в соответствии с составленными и утвержденными технологическими картами;

- имеется примерное 12-дневное меню с указанием калорийности и веса блюда; меню на каждый день заверено директором школы вывешено в обеденном зале и на сайте;
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов в наличии, журнал заполнен своевременно;
- 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 соответствуют утвержденной рецептуре; вес готовых порций соответствует установленным нормам;

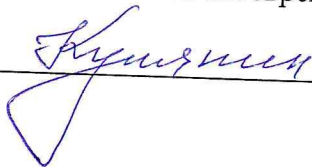
Выводы комиссии:

Организация горячего питания в МАОУ «СОШ №135» соответствует санитарно - эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08.

Необходимо провести дополнительную дератизацию.

Контрольные блюда должны выставляться своевременно

Председатель комиссии



Члены комиссии:

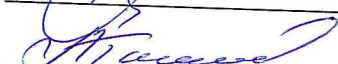
Богатырёва С.И.



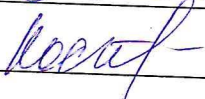
Дементьева Т.В.



Катаева А.В.



Костарева Т.В.



АКТ №23

проверки производственного контроля организации питания
в МАОУ «СОШ № 135» г. Перми

"08" октября 2020.

Комиссия в составе:

Куляпин А.С. - директор школы
Богатырёва С.И. зав. производством
Метельская М.А. медицинский работник
Катаева А.В. - ответственная за организацию питания.
Костарева Т.В. - ответственная за организацию питания.

«08» 10 2020 г..

Провела проверку:

- технологических карт приготовления блюд;
- примерного двадцатидневного меню;
- журнал бракеража готовой продукции;
- документы, подтверждающие качество поступающих продуктов питания;
- фактический выход блюд

Выводы:

- имеется примерное двадцати дневное меню с указанием калорийности и веса блюда; меню на каждый день заверено директором школы и вывешено в обеденном зале;
- 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 – «отлично»; запах, цвет, внешний вид и консистенция блюда соответствуют утвержденной рецептуре; вес готовых порций соответствует установленным нормам;
- имеются технологические карты приготовления блюд; производство блюд и закладка продуктов ведутся в соответствии с составленными и утвержденными технологическими картами;
- посудомоечная машина неисправна, посуда моется в растворе, соответствующем санитарным нормам.

Члены комиссии:

Куляпин А.С. _____
Богатырёва С.И. _____
Метельская М.А. _____
Катаева А.В. _____
Костарева Т.В. _____

АКТ

проверки пищеблока МАОУ «СОШ №135»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Куляпин А.С.- директор МАОУ «СОШ №135»

Члены комиссии:

Богатырёва С.И. - зав. производством

Дементьева Т.В. - медицинский работник

Катаева А.В. - ответственная за организацию питания.

Костарева Т.В. - ответственная за организацию питания.

Основание для проведения оперативной проверки:

Итоги проверки 08.09.2020

Цель проверки: Организация качественного питания в школе

Место и время проведения:

МАОУ «СОШ №135»,

«14» сентября 2020 года

В ходе проверки рассматривались следующие вопросы:

1. Наличие контрольного блюда (выявленное нарушение 08.09.2020)
2. Внешний вид персонала

Результаты оперативной проверки:

1. На стойке «контрольное блюдо» были расположены блюда, согласно фактическому меню:

Каша гречневая

Чай с сахаром

батон

масло сливочное

сыр

яблоко

2. Внешний вид сотрудников соответствовал требованиям (одеты в форменную одежду, маски, перчатки)

Итоги проверки:

1. Нарушения устранены.

Председатель комиссии _____

Члены комиссии:

Богатырёва С.И. _____

Дементьева Т.В. _____

Катаева А.В. _____

Костарева Т.В. _____

АКТ № 22
проверки производственного контроля организации питания
в МАОУ «СОШ № 135 » г. Перми

г. Пермь

" 8 " сентября .2020г.

Комиссия в составе:

Куляпин А.С. - директор школы

Богатырёва С.И. - зав. производством

Метельская М.А. - медицинский работник

Катаева А.В. - ответственная за организацию питания.

Костарева Т.В. - ответственная за организацию питания

" 8 " 09 .2020г.

провела проверку и сделала выводы:

1. Наличие в складном помещении термометра и гигрометра
2. Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии.
3. Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия
4. Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками.
5. Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола.
6. Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время.
7. Имеется примерное 12-дневное меню, согласованное Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю
8. Блюда ежедневного меню соответствуют примерному 12-дневному меню.
9. Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню.

Выводы:

1. Оснащение столовой и документация соответствуют требованиям.
2. На момент проверки контрольного блюда на месте не было, по причине смены меню (завтрак – обед).
3. В зале находился 1 человек без перчаток.

Члены комиссии:

Куляпин А.С.

Богатырёва С.И.

Метельская М.А.

Катаева А.В.

Костарева Т.В.

Куляпин
Богатырёва
Метельская
Катаева
Костарева