

АКТ.

проверки соблюдения требований санитарных правил и нормативов от «01» ноября 2023г.

Комиссией по контролю за качеством питания, в составе председателя комиссии: Директором школы Романовой С.П, мед. сестры Лавкиной С.А, зам по питанию школы Бобковой Е.Н., Зулькарнеева Р.А, бригадир столовой, Родионовой Н.В член родительского комитета, проведена проверка соблюдения требований санитарных правил и нормативов В МБОУ Школе №112 г.о Самара. Проверка проводилась в ноябре 2023г (10.00-11.30):

1. Проверка качества поступающей на пищеблок продукции

. Маркировка (нормативная документация, вес, условия хранения, сроки реализации, местонахождения предприятия изготовителя) указаны на всех видах поступающей продукции.

. Информация о сертификатах соответствия на поступающую продукцию отражена в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (ведется с 02.09.2020 г). Фиксируется членами бракеражной комиссии.

. Органолептические показатели поступающей продукции (цвет, запах) соответствуют гигиеническим требованиям.

. Контрольный завес поступающей продукции отклонений от указанного веса в товарно -- транспортных накладных не выявлено.

. Условия хранения поступающей продукции- в холодильниках (2холодильника) и холодильная камера, специально отведенных помещениях (стеллажах для сыпучих и др. продуктов).

. Температура хранения, поступающей продукции- температура хранения продуктов соответствует температуре, установленной поставщиком. Фиксируется в журнале температурного режима холодильного оборудование.

2. Проверка санитарно состояние пищеблока.

. Наличие производственных и складских помещений- имеется достаточное кол-во.

. Их санитарное состояние –надлежащие

. Торгово-технологическое и холодильное оборудование- исправно.

. Обеспеченность кухонным инвентарем, разделочными досками и их маркировки- обеспечено, маркировка- имеется.

. Санитарное состояние кухни- без нарушений.

. Наличие моющих средств –имеются в наличии.

3. Проверка оформления документации по пищеблоку.

. Журнал бракеражных продуктов и продовольственного сырья- имеется (начат 02.09.2020г) заполняется правильно и своевременно членами бракеражной комиссии:

. Журнал осмотра сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний – журнал здоровья ведется.

. Наличие сертификатов качества продуктов –имеются на все продукты.

. Наличие медицинских книжек у работников пищеблока, своевременность прохождения медосмотров –имеются на всех работников. мед. осмотр пройден своевременно.

4. Проверка санитарно-противоэпидемического режима.

. Наличие инструкций режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды - имеется.

. Наличие графика генеральных уборок помещений ,утвержденным руководством - имеется.

. Суточная проба -имеется, хранится в отдельном холодильнике.

5. Соблюдения требований к оборудованию пищеблока:

Наличие разделочных досок ножей с соответствующей маркировкой и их хранения – имеются с соответствии с санитарным нормами.

Хранения кухонной посуды- хранится в соответствии с санитарными правилами.

Состояние столовой посуды- соответствует санитарным нормам.

Хранение пищевых отходов- имеюся 2 пластиковых емкости с крышкой, объем 50 литров.

Выводы.

1. Санитарное состояние пищеблока –удовлетворительное.
2. Требование санитарных требований и нормативов-соблюдается.
3. Нарушений не выявлено.



Директор МБОУ Школы №112 г.о Самара

Романова С.П

Зулькарнеева Р.А. *Р.А. Зулькарнеева*

Бобкова Е.Н. *Е.Н. Бобкова*

Лавкина С.А. *С.А. Лавкина*

Родионова Н.В. *Н.В. Родионова*