

Акт №9
по итогам проведения общественного контроля питания
в МБОУ Ухоловской средней школе

Дата проведения: 12.01. 2021 года.

Время: 11.00.

Цель проведения общественного контроля - обеспечение безопасности поставляемых продуктов питания, наличие документов, подтверждающих качество поступающих продуктов питания, соблюдение условий, сроков хранения и реализации имеющихся продуктов питания в МБОУ Ухоловской средней школе, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

1. Королева Светлана Анатольевна
 2. Белокопытова Анна Александровна
 3. Королева Елена Александровна
 4. Сумина Татьяна Сергеевна
 5. Казакова Татьяна Викторовна
 6. Капаклы Алевтина Владимировна
- составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ Ухоловской средней школе

В ходе проверки рассматривались следующие вопросы:

Изучение организации питания.

Контроль соответствия меню, объемов порции и качества поступления пищи санитарно - эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08;

Медицинские книжки работников столовой МБОУ Ухоловской средней школы.

Результаты оперативной проверки:

Комиссией проведен анализ следующих документов:

- технологические карты приготовления блюд;
- примерное десятидневное цикличное меню;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- медицинские книжки работников пищеблока;
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- 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;

- пищеблоку, в соответствии с имеющимся оборудованием, обеспечивает приготовление блюд в объёме достаточном для всех обучающихся школы.

- количество посадочных мест – 90 в начальной школе, 109 – в старшей школе;

- организация мытья рук – умывальники перед входом в обеденный зал; мыло имеется;

- холодное водоснабжение пищеблока – централизованное;

- слив – отдельная выгребная яма, откачка производится по мере необходимости, заключён договор на вывоз ЖБО;

- утилизация пищевых отходов производится ежедневно;

- дератизация и дезинсекция помещений школы проводились регулярно.;

- состояние оборудования пищеблока соответствует:

Наличие суточной пробы

Имеется. Поваром ведется отбор суточных проб; правила отбора и хранения соблюдаются и соответствуют предписанным правилам и нормам.

- соблюдаются правила по охране труда, пожарной и электробезопасности: имеются диэлектрические коврики, проведен инструктаж, имеются средства пожаротушения.

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 десятидневное цикличное меню с указанием калорийности и веса блюда; меню на каждый день заверено директором школы и вывешено в обеденном зале;

- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов в наличии, журнал заполнен своевременно; имеется список поставщиков пищевых продуктов и график завоза продуктов;

- 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;

- медицинские книжки повара и рабочих по кухне в наличии, цикличность медицинских осмотров соблюдается; соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки; периодическую стирку спецодежды повар производит самостоятельно; СМС пищеблок обеспечен;

- имеются в наличии документы, подтверждающие качество поступающих продуктов питания:

- декларации соответствия, ветеринарные свидетельства на рыбу, мясо, печень, колбасные изделия;

- ветеринарные свидетельства, удостоверения о качестве на яйцо куриное;

- ветеринарные свидетельства, сертификаты соответствия, удостоверения качества и безопасности на мясо птицы;

- декларации соответствия, сертификаты соответствия на бакалейную продукцию;

- декларации соответствия, сертификаты соответствия, удостоверения о качестве и безопасности на молочную и молочнокислую продукцию;

- декларации соответствия, сертификаты соответствия на овощи и фрукты.

- ассортимент продуктов в перечисленных выше документах соответствует меню и бракеражному журналу; документы действительны, датировки документов соответствуют датировкам завоза продуктов питания.

Вывод: в МБОУ Ухоловской средней школе организация питания соответствует санитарно - эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

1. Королева Светлана Анатольевна
2. Белокопытова Анна Александровна
3. Королева Елена Александровна
4. Сумина Татьяна Сергеевна
5. Казакова Татьяна Викторовна
6. Капаклы Алевтина Владимировна