

**АКТ**  
**проверки соблюдения требований санитарных правил и нормативов**  
**от «11» февраля 2013 г.**

Комиссией по контролю за качеством питания, в составе председателя комиссии **Марчук Л.Г.**, соц.педагога **Колос С.П.**, повара-бригадира **Абсалямовой Р.Р.**, проведена проверка соблюдения требований санитарных правил и нормативов в **МОБУ «Лицей № 1» г.Оренбурга** обслуживаемом **КПП «Валентина»**.

Проверка проводилась **11.02.2013 г. на 3 уроке (10.30 – 11.10):**

**I. 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 01.03.2012 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 выявил: рис – 150 г, куры – 50 г., соус – 50 г., чай с лимоном и сахаром – 200 г., салат – 70 г, хлеб – 36г.;**
- Условия хранения поступающей продукции – **в холодильниках (3 холодильника) и специально отведенных помещениях (стеллаж для сыпучих и др.продуктов)**
- Температура хранения поступающей продукции - **температура хранения продуктов соответствует температуре, установленной поставщиком. Фиксируется в журнале температурного режима холодильного оборудования медицинским работником Салимовой Р.Г.**

**II. Проверка санитарного состояния пищеблока и столовой**

- Наличие производственных и складских помещений – **имеется достаточное кол-во;**
- Их санитарное состояние – **надлежащее;**
- Торгово-технологическое и холодильное оборудование – **исправно;**
- Обеспеченность кухонным инвентарём, разделочными досками и их маркировки – **обеспечено должным образом, маркировка – имеется везде;**
- Учёт температурного режима холодильного оборудования – **отображается ежедневно в журнале температурного режима холодильного оборудования медицинским работником Салимовой Р.Г.;**
- Санитарное состояние кухни - **удовлетворительное**
- Санитарное состояние столовой – **удовлетворительное**
- Наличие моющих средств – **имеются в наличии: для мытья посуды «Ника супер плюс», дез.средства «Ника экстра М средство дезинфицирующее с моющим эффектом», «Жавель-клейд» - дезинфицирующее средство для мытья столов.**

**III. Проверка оформления документации по пищеблоку**

- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья – **имеется (начат 01.03.2012 г.), заполняется правильно и своевременно членами бракеражной комиссии;**
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции – **имеется (начат 25.10.2012 г.), заполняется правильно и своевременно членами бракеражной комиссии.**
- Журнал осмотра сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний – **журнал здоровья ведется мед.работником Салимовой Р.Г.**
- Журнал учета искусственной С-витаминизации пищи и сладких блюд – **имеется, заполняется правильно и своевременно.**
- Наличие технологических карт – **имеются технологические карты для приготовления первых, вторых, третьих блюд, каш, гарниров, салатов. Утверждены директором ООО «Валентина» Пискуновой В.М..**
- 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. Проверяется мед.работником Салимовой Р.Г.**

**IV. Проверка санитарно-противоэпидемического режима**

- Наличие инструкций режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды – **имеется;**
- Наличие журнала контроля качества мытья посуды – **отсутствует;**
- Температурный режим в моечных ваннах – **45<sup>0</sup>;**
- Наличие графика генеральных уборок помещений, утверждённых руководством – **имеется, мед.работником Салимовой Р.Г. ведутся санитарный журнал пищеблока (1 раз в неделю), журнал генеральных уборок пищеблока (1 раз в неделю).**
- Суточная проба – **имеется, хранится в отдельном холодильнике (в холодильнике имеется суточная проба за 09.02.2013 и завтрак за 11.02.2013 г.)**

#### **V. Соблюдение требований к оборудованию пищеблока:**

- Наличие разделочных досок и ножей с соответствующей маркировкой и их хранение - **имеются с соответствующей маркировкой, хранятся в соответствии с санитарными нормами**
- Хранение кухонной посуды – **хранится в соответствии с санитарными правилами**
- Состояние столовой посуды – **удовлетворительное**
- Хранение пищевых отходов – **имеется 3 пластиковых бака с крышками, объемом 50 л.**

#### **VI. Проверка реализуемой буфетной продукции**

- Наличие ассортимента на буфетную продукцию, утвержденного Роспотребнадзором – **имеется, вывешен на информационном стенде;**
- Выдерживается ли ассортимент в буфете ежедневно – **да выдерживается;**
- Соблюдение правил хранения и сроков реализации буфетной продукции – **правила хранения соблюдаются, нарушений по срокам реализации не выявлено.**

#### **VII. Проверка документации администрации по организации питания**

- Приказ по школе об организации питания - **имеется приказ «Об организации питания на I полугодие» № 519 от 16.08.2012, приказ «Об организации питания на II полугодие» № 41 от 16.01.2013 г.**
- Приказ о назначении ответственного за организацию питания – **имеется приказ на I полугодие № 519 от 16.08.2012 г., приказ на II полугодие № 41 от 16.01.2013 г. о назначении ответственным за питание зам.директора по УВР Марчук Л.Г.;**
- Приказ о создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания – **имеются приказы на I и II полугодия № 519 от 16.08.2012 г. и № 41 от 16.01.2013 г. о создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания, в которую входят:**  
**председатель комиссии: Марчук Л.Г. – заместитель директора по УВР**  
**заместитель председателя: Колос С.П. – социальный педагог**  
**члены комиссии: Сураева Ю.А. – социальный педагог**  
**Панибратец О.В. – педагог-организатор**  
**Шумилкина Г.Н. – педагог-организатор**  
**Салимова Р.Г. – врач-педиатр**  
**Маркова Т.И. - фельдшер**
- Приказ о создании бракеражной комиссии – **имеются приказы на I и II полугодия № 519 от 16.08.2012 г. и № 41 от 16.01.2013 г. о создании бракеражной комиссии, в которую входят:**  
**Салимова Р.Г. – врач-педиатр**  
**Абсалямова Р.Р.-повар-бригадир**  
**Колос С.П. – социальный педагог**  
**Сураева Ю.А. – социальный педагог**
- План работы со всеми участниками образовательного процесса по обеспечению учащихся горячим питанием - **имеется, утвержден директором лица от 02.08.2012 г**
- Журнал учета компенсационных и дотационных выплат – **имеется (для 1-4 классов, для 5-11 классов – на каждый месяц), ведется надлежащим образом;**
- Наличие медицинского работника – **имеется врач-педиатр Салимова Р.Г. и фельдшер - Маркова Т.И.;**
- Паспорт готовности образовательного учреждения к новому году – **имеется, замечаний по пищеблоку – замечаний нет;**
- Акт Роспотребнадзора по санитарному состоянию – **имеется, требуется проведение трапов;**
- Санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок – **имеется;**
- Муниципальный контракт УО с ООО «Валентина» – **имеется муниципальный контракт № 0153300066912002685-0057174-01 на оказание услуг по организации горячего питания учащихся в общеобразовательных учреждениях г.Оренбурга в столовых полного цикла от 24.12.2012. «Заказчиком» в лице начальника Управления образования администрации г.Оренбурга – Гордеева Н.А., «Исполнитель» - директор ООО «Валентина» - Пискунова В.М..**
- График дежурства учителей в столовой – **имеется на III четверть 2012 – 2013 уч.года, утвержден директором**

#### **Выводы:**

1. Санитарное состояние пищеблока - удовлетворительное
2. Требования санитарных требований и нормативов - соблюдаются

Председатель комиссии

Л.Г.Марчук

Соц.педагог

С.П.Колос

Повар-бригадир

Р.Р.Абсалямова