

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Гимназия №11 им. С.П. Дягилева» г.Перми

Акт

проверки в рамках административного контроля за организацией и качеством питания обучающихся

Дата проведения проверки 13 марта 2024 г.

Комиссия в составе:

Макаренко Е.В., директора школы, Куклиной А.В., заместителя директора – ответственной за организацию питания, Гордеевой Л.А. – ответственной за организацию бесплатного питания, Айдерхановой О.В., учителя английского языка, Сергеевой Т.В., школьного врача, провела проверку организации питания 13 марта 2024 г. согласно плану реализации программы административного контроля

Выводы работы комиссии:

1. Принято решение о возможности \ невозможности работы пищеблока.
2. Основные замечания и сроки их устранения:

№ п/п	Контроль	Отметка о проведении проверки	Сроки устранения	Ответственный
1	Кадровое обеспечение пищеблока	Ведение гигиенического журнала. Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей	Нарушений нет	
2	Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья	Ежедневное ведение журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Нарушений нет	
		Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов. Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов (окончания хранения суточных проб блюд из данных продуктов)	Нарушений нет	
		Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов,	Нарушений	

		наличия сопроводительных документов.	нет	
		Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья: наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	Нарушений нет	
		Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	Нарушений нет	
		Ежедневное ведение журнала учета температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале	Нарушений нет	
		Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола, тара не должна находиться вплотную к стене; наличие маркировочных ярлыков промышленной упаковки; соблюдение товарного соседства	Нарушений нет	
3	Оборудование и инвентарь пищеблока	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	Обновить маркировку чистых и грязных подносов, немедленно 13 марта 2024г.	Пономарева Н.А., заведующий производством
		Обеспечение посудой без сколов и трещин из расчета два комплекта на одно посадочное место; столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	Нарушений нет	
4	Оборудование моечных	Наличие инструкций по применению моющих средств, применяемых в настоящее время	Нарушений нет	
		Использование мочалок, щеток для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре	Запретить применение губок при	Пономарева Н.А., заведующий

			мытьё посуды, срок постоянно	производство м
		Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	Нарушений нет	
5	Санитарное состояние пищеблока	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	Нарушений нет	
		Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения	Нарушений нет	
		Соблюдается график проведения генеральных уборок	Нарушений нет	
		Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды	Нарушений нет	
5	Рацион питания	Имеется 10-дневное меню на весенне-летний период Ежедневного меню соответствуют примерному 10-дневному меню	Отсутствует 10-дневное меню, ежедневное меню не согласовывает ся на начало питания	ИП Градобоева С.А., Пономарева Н.А., заведующий производство м
		Ведение журнала бракеража готовой пищевой продукции. Выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч.	Нарушений нет	

		Обеспечение хранения суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов	Нарушений нет	
		В основном и дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании	Нарушений нет	
		Проведение дополнительной витаминизации через витаминизированные напитки	Нарушений нет	
6	Обеспечение питьевого режима	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с установленными требованиями: кипяченая вода	Нарушений нет	

3. Управленческое решение по результатам проверки:

Не допускать нарушения требований организации питания в гимназии, срочно предоставить примерное 10-дневное меню на весенне-летний период, своевременно предоставлять ежедневное меню на согласование, поддерживать санитарное состояние обеденного зала, столов и стульев, пищеблока, раковин для мытья рук в нормативном состоянии, сотрудникам пищеблока соблюдать правила ношения перчаток при работе, не применять губки при мытье посуды, не допускать нарушений СанПиН 2.3/2.4.3590 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Подписи членов комиссии:

Куклина А.В. _____

Гордеева Л.А. _____

Айдерханова О.В. _____

Сергеева Т.В. _____

Директор гимназии

Е.В. Макаренко

Ознакомлена, копию акта получила _____

Пономарева Н.А.

