

АКТ №1

проверки пищеблока по соблюдению санитарных правил и нормативов

21.09.2022г.

Комиссия в составе:

Аблаева Э.Ш. – председатель комиссии, директор школы

Члены комиссии:

Азизова В.Р. – ответственная за питание;

Аладинова Л.М. – член бракеражной комиссии;

Ильясова Л.Л. – член бракеражной комиссии, медсестра школы;

Куликова Т.Н. – председатель РК

в присутствии Аблаевой Э.Ш., Азизовой В.Р., Аладиновой Л.М., Ильясовой Л.Л.,
Куликовой Т.Н.

провела обследование состояния пищеблока в соответствии СП 2.4.3648-20.

В ходе проверки выявлено:

1. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде (раздел 13 СП 2.4.3648-20)
 - 1.1. Пищеблок оборудован необходимым технологическим холодильным, и мочным оборудованием.
 - 1.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.
 - 1.3. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеет маркировку для сырых и готовых продуктов.
 - 1.4. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.
 - 1.5. Производственные, складские, санитарно-бытовые помещения оборудованы отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции.
2. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий (раздел 14 СП 2.4.3648-20):
 - 2.1. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции в наличии.
 - 2.2. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов.
 - 2.3. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.
 - 2.4. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима.
3. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста (раздел 15 СП 2.4.3648-20):
 - 3.1. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.
 - 3.2. Рацион питания соответствует утвержденному примерному меню.
4. Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в МБОУ «Угловская СОШ» (раздел 16 СП 2.4.3648-20):

- 4.1. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.
- 4.2. Скоропортящиеся пищевые продукты перевозятся охлажденными.
- 4.3. Тара в которой привозят продукты промаркирована.
5. Требования к прохождению профилактических медосмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала (раздел 19 СП 2.4.3648-20):
 - 5.1. Работники пищеблока обеспечены специальной одеждой в полной мере.
 - 5.2. Осмотр работников пищеблока проводится ежедневно, результаты осмотра заносятся в журнал здоровья.
6. Требования к соблюдению санитарных правил (раздел 20 СП 2.4.3648-20):
 - 6.1. Требования санитарных правил выполняются всеми работниками пищеблока.
 - 6.2. Личные медицинские книжки на всех работников пищеблока в наличии.
 - 6.3. Мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератизации проводятся.
 - 6.4. Уборка помещений и технологического оборудования пищеблока проводится своевременно и в полном объеме (по графику).

Заключение:

При проверке замечаний не выявлено. Работу пищеблока считать удовлетворительной.

Председатель комиссии:

Аблаева Э.Ш.



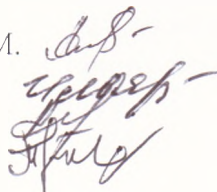
Члены комиссии:

Аладинова Л.М.

Ильясова Л.Л.

Азизова В.Р.

Куликова Т.Н.



С Актом ознакомлены:

Острянская Л.Г.

