**АКТ**

исполнения программы производственного контроля организации питания

в МАОУ «Средняя общеобразовательная школа № 109» г. Перми

Комиссия в составе:

Председатель бракеражной комиссии: - Ашлапова Л.В. – учитель начальных классов.

Члены бракеражной комиссии: - Рахимова Ф.Ш. – зав. производством школьной столовой;

 Тельканова Н.В. – отв. за организацию питания учащихся;

 Цаплина И.Л. - медицинский работник.

Составила настоящий акт о том, что 03 сентября 2021г. был проведен текущий контроль организации питания на основании программы производственного контроля организации питания в МАОУ «СОШ № 109» г. Перми.

**В ходе проверки установлено:**

1. Кадровое обеспечение пищеблока:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Контролируемый объект** | **Результаты проверки** |
| 1.5. | Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей (пункт 14.7 [1]) | Проводится ежедневно |

2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Контролируемый объект** | **Результаты проверки** |
| 2.1. | Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья  | Ведется ежедневно  |
| 2.2. | Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки и срока реализации, удостоверение качества, сертификаты. | В наличии |
| 2.4. | Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья: наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации. | Сроки реализации соблюдаются. |
| 2.5. | Соблюдение режима хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки. | Режим хранения соблюдается |
| 2.6. | Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования.Соответствие показаний термометров записям в журнале. | Ведется ежедневно  |
| 2.7. | Хранение сыпучих продуктов в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки. | Хранятся в соответствии |
| 2.9. | Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. | В наличии |

3. Оборудование и инвентарь пищеблока:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Контролируемый объект** | **Результаты проверки** |
| 3.1. | Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой. | Соблюдается |
| 3.4. | Столовая обеспечена:  | Обеспечена |
| - фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой 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 |

4. Оборудование моечных:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Контролируемый объект** | **Результаты проверки** |
| 4.1. | Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время. | В наличии |
| 4.5. | Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3.  | Соблюдается |

5. Санитарное состояние пищеблока:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Контролируемый объект** | **Результаты проверки** |
| 5.1. | Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте. | Содержатся в соответствии |
| 5.2. | Обработка технологического оборудования по мере его загрязнения. | Соблюдается |
| 5.3. | Соблюдается график проведения генеральных уборок. | Соблюдается |
| 5.5. | Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (п. 5.21, 5.22[1]) | Соблюдается |
| 5.6. | Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды. | Соблюдается |

6. Рацион питания:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Контролируемый объект** | **Результаты проверки** |
| 6.1. | Имеется примерное 12-дневное меню, согласованное Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю  | В наличии |
| 6.2. | Блюда меню соответсвуют примерному 12-дневному меню. | Соответствуют |
| 6.3. | Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка. | Соблюдается |
| 6.4. | Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка. | Соблюдается |
| 6.5. | Выходы блюд соответствуют приложению 3. | Соответствуют |
| 6.6. | Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню. | В наличии |
| 6.9. | Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд:- выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы,-срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч, - осуществляется контроль выхода порционных блюд. | Соблюдается |
| 6.10. | Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов (п.2.10.24) | Соблюдается |

8. Обеспечение питьевого режима:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Контролируемый объект** | **Результаты проверки** |
| 8.1. | Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями. | Соблюдается |
| - обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. |
| - обеспечение достаточного количества чистой посуды. |
| - наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды. |

**Выводы комиссии: Нарушений не выявлено.**

Председатель комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ашлапова Л.В.

Члены комиссии: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Рахимова Ф.Ш.

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Тельканова Н.В.

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Цаплина И.Л.

С актом комиссии ознакомлена:

Директор МАОУ «СОШ № 109» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_М.А. Шабунина

 03 сентября 2021г.