

Отдел образования администрации городского округа Карпинск

АКТ

проверки организации питания и санитарно-эпидемиологических мероприятий
в общеобразовательных и дошкольных учреждениях

г. Карпинск

«29» ноября 2023 г.

Полное наименование ОУ
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №6

В соответствии с приказом отдела образования администрации городского округа Карпинск от «30» августа 2023 г. №119/2-д проверка проводилась комиссией в составе:
председатель комиссии:

Бирюкова А.Н. – директор МАУ СПТЦ

члены комиссии:

Евсеева Л.Л. – заместитель начальника отдела образования администрации ГО Карпинск

Лукьянова Ю.В. – ведущий специалист отдела образования администрации ГО Карпинск

Одеменникова Е.Н. – начальник отдела по организации питания МАУ СПТЦ

По результатам проверки комиссией установлено следующее:

1. Наличие нормативно-методической документации по организации питания

Наличие приказа об организации питания детей на 2023-2024 год	имеется
Наличие приказа об организации питьевого режима	имеется
Наличие плана работы по организации питания детей	имеется
Наличие приказа о создании комиссии по питанию	имеется
Наличие приказа о создании бракеражной комиссии	имеется
Программа производственного контроля	имеется
Наличие примерного меню	имеется
Наличие картотек технологических карт	имеется
Наличие в годовом плане мероприятий по контролю за организацией питания, улучшением питания (план контроля, консультации, собрания, советы и т.д.)	имеется
Должностные инструкции работников пищеблока	имеется
Инструкции по выполнению санэпидрежима	имеется

2. Обучение и повышение квалификации работников, обеспечивающих питание

Квалификация работников пищеблока	среднее профессиональное образование
Квалификация медсестры, наличие курсовой переподготовки по направлению организации питания	фельдшер, переподготовки нет
Гигиеническая подготовка и аттестация работников пищеблока (1 раз в год)	пройдено
Гигиеническая подготовка и аттестация работников групп (2 раза в год)	не требуется
Обучение и проверка знаний СанПиН по организации питания работников групп и пищеблока	выполняется
Организация санитарно-просветительной работы с персоналом (семинары, беседы, лекции)	проводится

3. Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима на пищеблоке

Наличие производственных помещений пищеблока	имеются
Санитарное состояние помещений пищеблока	удовлетворительное
Проведение текущих ремонтов помещений пищеблока	помещения в технически исправном состоянии
Наличие и состояние технологического и холодильного оборудования	в наличии, в исправном состоянии
Расстановка технологического оборудования с учётом потоков готовой и сырой продукции	соответствует
Соблюдение требований к производственному оборудованию и разделочному инвентарю пищеблоков	замечаний нет
Наличие раковин для мытья рук во всех производственных помещениях	имеется
Условия хранения моющих средств и дезинфекторов (наличие документов подтверждающих их качество и безопасность)	выполняется
Состояние кухонной посуды на пищеблоке, осуществление современной замены	удовлетворительное
Наличие маркировки посуды, технологического оборудования	имеется
Создание условий для приёма пищи в соответствии с возрастом, состояние столовой посуды	столовая посуда имеется, в хорошем состоянии

4. Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований при приёме и хранении продуктов

Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продуктов	производится
Наличие товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество	имеются
Соблюдение товарного соседства, условий хранения продуктов и сроков их реализации	товарное соседство и температурный режим соблюдаются
Снятие суточной пробы и отбор для хранения (объем отбора пробы, сроки и условия хранения, маркировка на посуде с указанием наименования приема пищи и даты)	имеется

5. Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований при мытье столовой и кухонной посуды и разделочного инвентаря

при механической мойке посуды: наличие и соблюдение инструкции по эксплуатации машины	имеется
наличие моющего средства	имеется
исправность оборудования и его санитарное состояние	имеется
при мытье ручным способом: наличие и соблюдение инструкции по мытью посуды	не требуется

наличие мерной емкости для дозирования моющего средства	---
наличие разметки литража в моечных ваннах	---
6. Соблюдение охраны труда на пищеблоке	
Журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте	имеется
Инструкции по охране труда по профессиям работников пищеблока	имеется
Инструкция по охране труда по всем видам работы	имеется
Наличие медицинской аптечки	имеется
Создание условий в помещениях для приема пищи в соответствии с возрастом	удовлетворительно

7. Выполнение предписаний Роспотребнадзора

Наличие предписаний Роспотребнадзора	имеется
Наличие нарушений и замечаний в предписаниях Роспотребнадзора	имеются
Устранение нарушений и замечаний в предписаниях Роспотребнадзора	имеется план устранения нарушений

8. Наличие учетно-отчетной документации по организации питания

Журнал температурного режима в холодильных установках.	имеется
Журнал регистрации результатов медицинского осмотра работников пищеблока («Журнал здоровья»)	имеется
Журнал контроля за состоянием и функционированием технологического и холодильного оборудования	имеется
Ведение журнала бракеража готовой продукции	имеется
Ведение журнала бракеража сырых и скоропортящихся продуктов	имеется
Ведение журнала витаминизации блюд	не требуется
Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов	имеются
Анализ выполнения натуральных норм питания по накопительной ведомости	имеется

9. Организация работы по внедрению принципов ХАССП

Наличие документации по внедрению ХАССП	---
Наличие контрольных листов на ККТ	---
Обучение сотрудников пищеблока по вопросам внедрения ХАССП	---

10. Организация работы по оформлению документации по выдаче и списанию продуктов питания

Наличие меню-требования и соответствующих технологических карт на момент проверки	имеется
Соответствие данных, содержащихся в меню-требовании и в технологических картах, по закладке продуктов питания в соответствии с количеством питающихся и по выходу готового блюда	соответствует

11. Соблюдение выполнения санитарно-эпидемиологических мероприятий

1	«Утренний фильтр» (обязательная термометрия с помощью бесконтактных термометров (тепловизоров) всех входящих в здание образовательной организации)	не требуется
2	Ведение журнала термометрии	не требуется
3	Разделение потоков обучающихся (например, наличие расписания прихода учеников в школу, использование нескольких входов в здание образовательной организации)	не требуется
4	Соблюдение масочного режима педагогами	не требуется
5	Наличие и использование рециркуляторов открытого типа (ультрафиолетовых облучателей) в каждом учебном помещении	отсутствуют
6	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов закрытого типа в каждом учебном помещении	имеются
7	Наличие и использование многоламповых бактерицидных рециркуляторов закрытого типа в рекреациях	имеются
8	Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов) при входе в образовательную организацию, при входе в санузел	не требуется

Рекомендации комиссии: Питание обучающихся организовано в соответствии с утвержденным меню, вес блюд и температура подачи соблюдаются, каждое блюдо порционировано в индивидуальную столовую посуду по числу питающихся. Замечаний нет.

Подпись членов комиссии:

С.С. Смирнова
С.С. Смирнова
С.С. Смирнова

Подпись и ФИО представителя образовательного учреждения, в присутствии которого проводилась проверка

С.С. Смирнова