Информация о результатах проверки
организации питания в МАОУ «СОШ № 127» г. Перми

Комиссией в составе:

Председатель комиссии:

Т.И. Цейтлина – директор МАОУ «СОШ № 127» г. Перми.

Члены комиссии:

Ю.Ю. Швецова – ответственный за организацию питания учащихся отдельных категорий.

Л.М. Лакирева – социальный педагог;

М.Л. Власова – социальный педагог;

О.В. Селедкова – врач;

Л.Д. Котельникова – председатель профкома;

06 сентября 2017 года проведена проверка организации питания в МАОУ «СОШ №127» города Перми (акт проверки прилагается).

Выводы комиссии:

1. Работа пищеблока признать удовлетворительной. Замечаний нет.

Руководитель учреждения _____ /Т.И. Цейтлина

Акт проверки

организации питания обучающихся МАОУ «СОШ № 127»

от 06 сентября 2017 года.

На основании приказа начальника департамента образования администрации г. Перми «Об усилении контроля за организацией питания в общеобразовательных учреждениях» от 21.10.13г. № СЭД-08-01-09-829 комиссией в составе: Цейтлиной Т.И., Лядовой Ю.Ю., Лакиревой Л.М., Власовой М.Л., Селедковой О.В., Котельниковой Л.Д.

06 сентября 2017 года была проведена проверка организации горячего питания в МАОУ «СОШ № 127» г. Перми.

В ходе проверки был проверен режим работы столовой и буфета, расписание перемен для принятия пищи, меню, качество приготовленной пищи, проверен бракеражный журнал, условия хранения продуктов.

В ходе проверки было выявлено:

1. **Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья.**
   - В наличии, ежедневно заполняется бракеражный журнал пищевых продуктов и продовольственного сырья.
   - На поступающие продукты имеются сопроводительные документы (декларации о соответствии качества, ветеринарная справка на мясо). Сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов.
   - В наличии договоры на поставку продуктов питания, содержащие условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, и сопроводительные документы.
   - Сроки реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья соблюдаются; отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации в наличии.
   - Условия хранения скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки.
   - Показания термометров на момент проверки соответствуют записи в журнале контроля температурного режима холодильного оборудования.
   - Сыпучие продукты и овощи хранятся в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола. Маркировочные ярлыки промышленной упаковки в наличии.
   - Пищевые продукты, подтверждающие организацию работы пищеблока в соответствии с объемно - планировочными решениями в наличии, в требуемом объеме.
   - В складском помещении в наличии термометр и гигрометр, в действующем состоянии.
2. **Оборудование и инвентарь пищеблока**
   - Кухонный инвентарь и оборудование промаркированы; используются в соответствии с маркировкой.
   - Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии.
   - Имеющееся технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.
   - Столовая обеспечена фаянсовой и 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.

3. **Оборудование моечных**

- Инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время имеются, выполняются.
- Для мытья посуды в наличии следующее оборудование: металлические ванны для мытья посуды оборудованные воздушными разрывами, душевыми насадками; имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре.
- Сбор и утилизация пищевых отходов. Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3 объема.

4. **Санитарное состояние пищеблока**

- Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте. Контроль ежедневно осуществляется медицинским работником школы.
- Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения. Содержится в порядке и чистоте.
- График проведения генеральных уборок в наличии. Соблюдается.
- Договор на проведение дезинсекции, дератизации заключен, работы проводятся.
- Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте.
- Рабочая одежда сотрудников пищеблока в достаточном количестве; содержится в чистоте и порядке.

5. **Рацион питания**

    - Примерное десятидневное меню, согласованное с Роспотребнадзором, согласованное директором школы соответствует альтернативному меню, составлено с учетом возраста обучающихся, с соблюдением требований по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.
    - Дополнительно проводится витаминизация третьих блюд.
    - Наряду с основным питанием организовано дополнительное питание через буфет.
    - Запрещенные СанПиН продукты не используются.
    - Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню.
    - Организовано двухразовое питание, предлагается в свободной продаже.
    - Состав меню: завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка; обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка

- Контроль правильности закладки продуктов осуществляется медицинским работником регулярно, что подтверждается записями в соответствующем журнале.
- Документация по контролю организации питания ведется регулярно, осуществляется контроль выхода порционных блюд, что подтверждается соответствующими записями в журналах («Ведомость контроля за рационом питания», «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании», «Журнал здоровья»); Медицинскими работниками школы осуществляется предусмотренный требованиями должностной инструкции контроль: за качественным и

количественным составом рационов питания учащихся, за ассортиментом изготавливаемых блюд, за отбором суточных проб, проводится бракеражный контроль готовых блюд, выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, соблюдаются сроки реализации готового блюда после снятия пробы (не более 2 ч), контролируется хранение суточных проб каждой порции в течение 48 часов с момента приготовления, каждая проба промаркирована (время, дата).

- Запрещенные СанПиН продукты не используются.
- «Ведомости контроля за рационом питания» в наличии, ведется ежедневно.
- Подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека) осуществляется раз в 10 дней медицинским работником.
- Дополнительно проводится витаминизация третьих блюд. Контроль осуществляется медицинским работником.

6. Проведение визуальных и лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора

- Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок
- Имеются в наличии: микробиологические исследования проб готовых блюд; калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре; микробиологические исследования смывов на наличие санитарно - показательной микрофлоры (БГКП); питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам.

7. Обеспечение питьевого режима

- Оборудован питьевой фонтанчик с трехступенчатой системой очистки воды; фонтанчик оборудован в коридоре 1 этажа, обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течение всего учебного дня. Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность воды из питьевого фонтанчика. Контроль осуществляется медицинским работником школы.

Выводы комиссии:

1. Работа пищеблока признать удовлетворительной. Замечаний нет.