

УТВЕРЖДАЮ:

Начальник

ООА СГО Управление образования

А.Ю.Рагозина

от « 10 » 04 2022



АКТ

«19»04.2022

проведения выездной проверки организации
питания обучающихся МБОУ СОШ № 23

г.Серов

Основание: обращение граждан в Министерство образования и молодежной политики Свердловской области.

Составлен комиссией:

- инженер по качеству МКУ «Центр развития МОУ - Т.А. Непочатова;
- руководитель МБОУ СОШ № 23 - Н.В. Бирюкова;
- заместитель руководителя по воспитательной работе - А.А. Кашеутова;
- представитель родительского комитета - Т.И. Шелкова.

Проверка проведена в присутствии зав.производством столовой МБОУ СОШ №23 С.Ю. Гущиной.

При проверке установлено:

- организацию питания обучающихся осуществляет ООО "Комбинат школьного питания №1" на основании контракта от 22.11.2021 № 12;
- примерное меню разработано организатором питания, согласовано руководителем МБОУ СОШ № 23, разработано в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- фактическое меню соответствует утвержденному примерному меню, в обеденном зале ежедневное меню размещено;
- бракераж готовой продукции снимается перед выдачей обучающимся комиссией с регистрацией в журнале «Бракеража готовой продукции», каждой партии приготовленных блюд;
- бракеражная комиссия создана приказом по МБОУ СОШ № 23 от 01.09.2021 № 113.2. «О создании бракеражной комиссии в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школе на 2021-2022 учебный год» (с изменениями, приказ от 10.01.2022 № 6) в составе 4-х человек;
- график приема пищи обучающимся утвержден приказом по МБОУ СОШ № 23 от 17.08.2021 № 97 «Об организации работы образовательной организации с 01.09.2021 года» (с изменениями, приказ от 129.03.2022 № 45);

- в целях контроля за качеством приготовленных блюд произведен отбор суточной пробы, температура при хранении $2,2^{\circ}\text{C}$, посуда для суточной пробы промаркирована, дата и время отбора проб указана;
- вкусовые качества, органолептические показатели приготовленных блюд соответствуют показателям, указанным в нормативной документации (технологических и технико-технологических картах);
- фактическое меню соответствует утвержденному примерному меню, масса порций в соответствии с таблицей 1 приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, повторяемости блюд в течение одного дня и двух смежных дней не выявлено;
- производственный контроль производится в соответствии с программой производственного контроля, в том числе лабораторно-инструментальные исследования качества и безопасности продукции;
- произведено измерение веса порций готовых блюд, вес соответствует указанному в меню;
- произведено измерение температуры блюд на линии раздачи бесконтактным термометром, температура блюд соответствует температуре, установленной нормативной документацией (технологическим и технико-технологическим картам);
- ежедневный контроль температуры блюд на линии раздачи проводится бракеражной комиссией, бесконтактный термометр имеется. Журнал ежедневного контроля температурного режима блюд отсутствует;
- при хранении продуктов условия и сроки хранения соблюдаются, холодильные емкости обеспечены контрольными термометрами;
- контроль за соблюдением температурного режима осуществляется ежедневно, отмечается в «Журнале контроля за температурным режимом»;
- склад для сыпучих продуктов обеспечен прибором для измерения температуры и влажности. Контроль за температурой и влажностью в складских помещениях ведется;
- документы, подтверждающие качество и безопасность продуктов, представлены;
- бракераж поступающего сырья проводится своевременно, с отметкой в «Журнале бракеража поступающих продуктов», ежедневно регистрируется расход продуктов;
- в МБОУ СОШ № 23 регулярно проводятся мероприятия по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, акты проверок размещены на официальном сайте школы;
- на официальном сайте МБОУ СОШ № 23 в разделе "Питание" размещено примерное меню, ежедневное меню;
- в актах проверок родителей замечаний по качеству питания, температурному режиму блюд не отражено;
- сотрудники пользуются средствами индивидуальной защиты (маски, перчатки), запас СИЗ имеется;
- спецодеждой и обувью, головными уборами сотрудники обеспечены, правила личной гигиены сотрудниками соблюдаются;
- в «Гигиеническом журнале» ежедневно регистрируются данные о состоянии здоровья работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи;
- на пищеблоке текущие и генеральные уборки проводятся регулярно, в соответствии с графиком;

- для обработки сырых и вареных продуктов предусмотрены отдельные столы, промаркированные разделочные доски и ножи в достаточном количестве;
- во всех производственных цехах созданы условия для соблюдения личной гигиены сотрудниками, установлены раковины для мытья рук, дозаторы с жидким мылом, бумажные полотенца. Перед входом в обеденный зал установлены раковины для мытья рук обучающимися, оснащены дозаторами с жидким мылом, антисептиками, установлена электрическая сушилка для рук;
- для обеззараживания воздуха установлен рециркулятор в обеденном зале, бактерицидные лампы в производственных цехах;
- необходимым технологическим и холодильным оборудованием столовая обеспечена, проведена модернизация технологического и холодильного оборудования, в 2021 году приобретены мармиты 1 и 2 блюд, индукционная плита, холодильные шкафы (2 единицы), производственные столы.

Рекомендовано:

1. При проведении ежедневного контроля температуры блюд на линии раздачи в соответствии с п.5.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 результаты контроля фиксировать в учетной документации.

Инженер по качеству
МКУ «Центр развития МОУ»



Т.А. Непчатова

Руководитель МБОУ СОШ № 23



Н.В. Бирюкова

Заместитель руководителя по
воспитательной работе



А.А. Кашеутова

Представитель
родительского комитета



Т.И. Шелкова

Зав.производством
столовой МБОУ СОШ № 23



С.Ю. Гущина