Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
"Основная общеобразовательная школа №12"
Асбестовского городского округа

Акт

контроля пищеблока образовательной организации с целью профилактики инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.

от «06» марта 2023г.

Вся система контроля за безопасностью пищевой продукции и процессов её изготовления, хранения, реализации в организации выстраивается с учётом разработанной и внедренной системы контроля за безопасностью.

1.Условия хранения и перевозки пищевой продукции:

1.1 ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТУ

- -заключение из СЭС с отметкой о дате последней обработки

Имеется не имеется

- -транспортные накладные Имеются не имеются

1.2 ТРЕБОВАНИЯ К ПЕРСОНАЛУ

- -наличие медицинских книжек с отметками о прохождении медицинских осмотров

Имеются не имеются

- -спец одежда Имеется не имеется
- -Гигиенические требования с отметкой в журнале здоровья (форма №3) Имеются не имеются

1.3 ТРЕБОВАНИЯ К ПРОДУКЦИИ:

- -наличие сопроводительной документации, подтверждающей происхождение, качество и безопасность продукции, в том числе: товарно-транспортная накладная

Имеются не имеются

- -Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки должны сохраняться до окончания реализации продукции с заполнением «Журнала бракеража сырой продукции»

Имеется ведется регулярно, ведется нерегулярно не имеется

- Соблюдены условия хранения и сроки годности, установленные изготовителем .С отметкой в журнале температурного режима в холодильниках.

да нет

- Хранение продуктов согласно пронятой классификации по видам продукции с соблюдением требований санитарных правил по каждому виду

да нет

- Объём холодильного оборудования достаточны для обеспечения хранения всей скоропортящейся и замороженной продукции; Да нет

- Складские помещения, холодильные камеры для хранения продуктов оборудованы термометрами для контроля за соблюдением условий хранения, результаты контроля регистрируются в журнале. Да нет

- Продукты хранятся в таре производителя, соблюдаются правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Да нет

2. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС И ГОТОВАЯ КУЛИНАРНАЯ ПРОДУКЦИЯ:

2.1 Наличие примерного меню и ежедневного меню. Да нет

- Наличие технико-технологических карт. Да нет

- Горячие блюда имеют температуру не ниже 75 градусов, вторые блюда и гарниры- не ниже 65 град, напитки-не выше 14 град. Да нет

- Подогрев остывших ниже темп раздачи готовых горячих блюд не допускается; Да нет

- Сортировка столов и порционирование блюд осуществляется с использованием одноразовых перчаток для каждого вида блюд Да нет

2.2 КОТРОЛЬ ЗА ПРОВЕДЕНИЕМ БРАКЕРАЖА ГОТОВОЙ ПИЩИ.

- Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе 3 человек. Результат контроля регистрируется в журнале бракеража готовой продукции. Контроль за отбором и условиями хранения суточных проб готовой пищи. Да нет

2.3 СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ, ОБОРУДОВАНИЯ И ИНВЕНТАРЯ.

Ведение журнала санитарного состояния . Да нет

2.4 ВОДОСНАБЖЕНИЕ И КАНАЛИЗОВАНИЕ:

- Ко всем моечным ваннам и производственным раковинам ,к технологическому оборудованию подведена холодная и горячая вода. Да нет

- Все производственные цеха оборудованы раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, со смесителями, конструкция которых исключает повторное загрязнение рук после мытья. Да нет

- Резервные устройства горячего водоснабжения с разводкой по системе отвечают требованиям соответствующих санитарных правил. Да нет

Температура_____

2.5 ОБОРУДОВАНИЕ И ИНВЕНТАРЬ:

- Достаточность оборудования и инвентаря. Да нет

- Технологическое оборудование размещено так, что имеется свободный доступ к нему.
Да нет
- При работе технологического оборудования исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.
Да нет
- Кухонная посуда, столы тех оборудование промаркировано и используется по назначению.
Да нет
- Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции хранится отдельно.
Да нет

3 СОБЛЮДЕНИЕ РАБОТНИКАМИ ПРАВИЛ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ, МЕДОСМОТРЫ, ГИГИЕНИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ, АТТЕСТАЦИЯ, ВАКЦИНАЦИЯ:

Наличие мед книжек с отметками о прохождении мед осмотров, обследования.
Да нет

Гигиеническое обучение и аттестация.
Да нет

Ежедневный осмотр занесение результата в журнал «здоровье»
Да нет

Соблюдение правил личной гигиены персонала пищеблока.
Да нет

Наличие моющих и дезинфицирующих средств и средств для обработки рук.
Да нет

Контроль за хранением и утилизацией отходов.
Да нет

4 УБОРКА, МОЙКА, ДЕЗИНФЕКЦИЯ, ДЕЗИНСЕКЦИЯ И ДЕРАТИЗАЦИЯ:

4.1Наличие уборочного инвентаря по группам помещений и генеральных уборок.
Да нет

- Наличие инструкции по правилам мытья и дезинфекции. Инструкций по использованию и приготовлению рабочих растворов моющих и дезсредств.
Да нет
- Наличие двухнедельного запаса дезинфицирующих средств.
Да нет

4.2 Контроль за соблюдением требований санитарных правил мытья столовой и кухонной посуды и разделочного инвентаря:

мытье посуды осуществляется ручным способом

- наличие инструкции по мытью посуды используемым в данный момент моющим средством;
Да нет
- наличие мерной емкости для дозирования моющего средства;
Да нет
- наличие разметки литража в моечных ваннах;
да нет
- соблюдение порядка обработки посуды и инвентаря;
да нет
- соблюдение температуры воды в моечных ваннах (не ниже 40 град. С при мытье посуды, не менее 65 град. С при ополаскивании посуды);
Да нет
- организация сушки тарелок на ребре;
Да нет
- прокаливание столовых приборов при необходимости;
Да нет
- хранение столовых приборов в металлических кассетах ручками вверх;
Да нет

обеспечение качественного мытья посуды и механического оборудования (мясорубки, протирочные машины) и т.д.; да нет

- наличие в запасе достаточного количества моющих средств (рекомендуется иметь 2-недельный запас моющих средств при наличии условий для организации их хранения).

Да нет

5. *ПРОВЕДЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ:*

- внутренний контроль (технолог) Да нет
  - Наличие протоколов лабораторных испытаний. Да нет

6. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТЬЕВОГО РЕЖИМА:

- при организации питьевого режима с использованием кипяченой воды: воду кипятят в течение не менее 5 мин. от момента закипания;

Да нет

- кипяченую воду меняют каждые 3 ч., перед сменой воды емкость полностью освобождается от остатков воды и тщательно ополаскивается;

Да нет

- в месте размещения емкости с кипяченой питьевой водой необходимо обеспечить наличие достаточного количества чистой посуды для питья, в том числе одноразовой, емкость для сбора грязной посуды или одноразовых стаканов.

Да нет

Выявленные нарушения и сроки их исправления:

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Члены комиссии:

Мед. работник _____ С.Г. Бутакова.

Ответственный за организацию питания _____ Н.П.Абросимова

Член комиссии _____ Н.В.Бабенкова

Член комиссии _____ Р.М.Применко

С протоколом проверки ознакомлена

Зав. производством _____ И.Г. Левина