

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Луговская средняя общеобразовательная школа»

АКТ

проверки пищеблока на соблюдение санитарных правил и нормативов

« 05 » февраля 2024г.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Герасимова А.С.

Члены

комиссии: завхоз Овчиник Т.В., родительский комитет

Старова И.Р., Пересерова И.Р., Павленко В.Ф.

В присутствии повара Каминцевой В.А.

Провела обследование состояния пищеблока в соответствии с СП 2.4.3648-20

В ходе проверки выявлено:

1. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде (раздел 13 СП 2.4.3648-20):

1.1. Пищеблок оборудован (не оборудован/частично оборудован) необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

1.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

1.3. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеет маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

1.4. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

1.5. Производственные, складские, санитарно-бытовые помещения оборудованы отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции.

Рекомендовано:

замечаний не выявлено

2. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий (раздел 14 СП 2.4.3648-20):

2.1. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продуктов в наличии.

2.2. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов.

2.3. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

2.4. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима.

2.5. Витаминизация третьих блюд не проводится.

Рекомендовано:

проводить витаминизацию третьих блюд

3. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста (раздел 15 СП 2.4.3648-20):

3.1.Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

3.2.Рацион питания соответствует утвержденному примерному меню.

Рекомендовано:

замечаний не выявлено

4. Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в ДОУ (раздел 16 СП 2.4.3648-20):

4.1.Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

4.2.Скоропортящиеся пищевые продукты перевозятся охлаждаемым или изотермическим транспортом.

4.3.Тара, в которой привозят продукты, промаркирована.

Рекомендовано:

замечаний не выявлено.

5.Требования к прохождению прифилатических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала (раздел 19 СП 2.4.3648-20):

5.1.Работники пищеблока обеспечены специальной одеждой в полной мере.

5.2.Осмотр работников пищеблока проводится ежедневно, результаты осмотра заносятся в журнал здоровья.

Рекомендовано:

замечаний нет

6.Требования к соблюдению санитарных правил (раздел 20 СП 2.4.3648-20):

6.1.Требования санитарных правил выполняются всеми работниками пищеблока.

6.2.Личные медицинские книжки на всех работников пищеблока в наличии.

6.3.Мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератизации проводятся согласно установленного графика.

6.4.Уборка помещений и технологического оборудования пищеблока проводится своевременно и в полном объеме.

Рекомендовано:

замечаний нет

Заключение:

Пищеблок соответствует санитарным нормам

Председатель комиссии: _____

Члены комиссии:

Науг

Иванов

Косилов

Башмак Н.В.

Смолова И.Р.

Пересвета И.П.
Равиленко В.Г.

С актом ознакомлены: