

Акт проверки санитарного состояния пищеблока
МКОУ " Чамлыккал сөөк " "

Дата проведения проверки: 08.04.2023 г.

Цель проведения проверки: контроль санитарного состояния пищеблока, соблюдение требований СанПиН в части организации горячего питания, наличие локальных нормативно-правовых актов, контроль качества продуктов питания.

Проверка проводится в присутствии директора школы.

Состав комиссии:

*Глава МО "Новолакский район" Рамазанов С.З.
 Начальник МКУО МО "Новолакский район" Жудаева Р.Р.
 Заместитель начальника МКУО Омиртдинова Т.С.
 Председатели род. камитетов:
 Тусеева Т.А., Маманова З.М.*

№	Наименование показателя	Ссылка на НПА	Примечание
1	Количество детей с 1 по 4 класс	108	
2	Количество посадочных мест	74	
3	Тип пищеблока	тип - II	
4	Наличие наглядного материала для детей о пользе здорового питания		
5	Количество раковин для мытья рук (детям) 1 раковина на 20 детей	4	в здании не находится
6	Электрополотенце	+	1 шт
7	Наличие цикличного меню ,вывешенного на стенде		+
8	Наличие ежедневного меню на стенде		+
9	Соответствие меню приготовленным блюдам		+
10	Наличие в пищеблоке насекомых ,грызунов		-
11	Работники пищеблока обеспечены и используют средства индивидуальной защиты		+
12	Работники оставляют в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду, обувь, головной убор, а также иные личные вещи	Пункт 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	+
13	Генеральная уборка помещений пищеблока (наличие графика генеральной уборки)	Подпункт 2.11.7 пункта 2.11 СП 2.4.3648-20	+

15	Уборочный инвентарь хранится в специально выделенном месте или шкафу	Подпункт 2.4.12 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	+
16	Маркировка посуды	Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	+
17	В производственных помещениях есть приточно-вытяжная вентиляция	Пункт 2.12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	+ у раковин нет вентиляции
18	Хранение ветоши для посуды в соответствии с требованиями в отдельной таре		+
19	В зоне максимального загрязнения есть локальная вытяжная система	Пункт 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	нет
20	Хранение хлеба в отдельной таре		+
21	Используют ли для порционирования блюд инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах?	пункт 4.11 СанПиН 2.4.5.2409-08	—
22	Хранение ложек и вилок в спец.кассетах		+
23	Наличие моющих средств для мытья посуды		+
24	Наличие сертификата на моющее средство		—
25	Маркировка тары для хлеба		+
26	Допускается ли использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого невозможна?	пункт 5.16 СанПиН 2.4.5.2409-08	—
27	В помещениях пищеблока исправно работают системы:		
28	Освобождают ли емкости от пищевых отходов по мере их заполнения не менее 2/3 объема?	пункт 5.20 СанПиН 2.4.5.2409-08	+
29	Холодного и горячего водоснабжения;	Пункт 2.15 СанПиН 2.3./2.4.3590-20	+
30	Водоотведения	Пункт 2.15 СанПиН 2.3./2.4.3590-20	+
31	Теплоснабжения	Пункт 2.15 СанПиН 2.3./2.4.3590-20	+
32	Вентиляции и освещения	Пункт 2.15 СанПиН 2.3./2.4.3590-20	+
33	Суточные пробы хранятся 48 часов в Холодильнике при температуре +2 +6		+
34	При отборе суточной пробы ответственный работник соблюдает требования к отбору с.п. (каждая проба помещается в обеззараженные и промаркированные емкости,холодныезакуски,первые гарниры и напитки -100 г.,порционные блюда -целиком)		+
35	Персонал использует одноразовые перчатки		+
36	Медработник или иное назначенное лицо ежедневно:		
37	Осматривает и опрашивает персонал на наличие заболеваний		+
38	Заносит результаты осмотров в	Пункт 2.22 СанПиН	+

	гигиенический журнал "Здоровье"	3.3./2.4.3590-20	
39	Склады оснащены:		
40	гигрометром		+
41	термометром		+
42	Холодильники оснащены исправными контрольными термометрами	Пункт 2.21 СанПиН 2.3./2.4.3590-20	+
43	Снимают показания контрольных термометров, которыми оснащены холодильники Пункт 3.8 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 Ежедневно	Пункт 3.8 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 Ежедневно	+ <i>запасен наперед</i>
44	Йодированная поваренная соль используется при приготовлении блюд	Подпункт 8.1.6 пункта 8.1 СанПин 2.3./2.4.3590-20	+
45	Позволяют ли конструкция и размещение стеллажей и поддонов проведение влажной уборки?	пункт 4.6 СанПиН 2.4.5.2409-08	+
46	Имеют ли высоту от пола не менее 15 см стеллажи и подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря?	пункт 4.6 СанПиН 2.4.5.2409-08	+
47	Блюда готовятся по требованиям технологических документов	Пункт 2.8 СанПиН 2.3./2.4.3590-20	+
48	Оборудованы ли складские помещения для хранения продуктов:	пункт 4.14 СанПиН 2.4.5.2409-08	+
49	– приборами для измерения относительной влажности;		+
50	Допускается ли хранение пищевых продуктов на полу?	пункт 5.2 СанПиН 2.4.5.2409-08	—
51	Витаминизация	Подпункт 8.1.6 пункта 8.1 СанПин 2.3./2.4.3590-20	—
52	Линия раздачи оснащена термометрами	Пункт 5.1 СанПиН СанПин 2.3./2.4.3590-20	—
53	Количество холодильных камер	2	
54	Количество морозильных камер	1	
55	Количество полных комплектов посуды		
56	Количество сменных халатов и шапочек для работы в пищеблоке		
57	Договор на дератизацию и дезинфекцию	Подпункт 2.11.9 пункта 2.11 СП 2.4.3648-20	+
58	Договор на вывоз ТБО		
59	Договор на обслуживание вентиляционной системы		—
60	Маркировка уборочного инвентаря (швабра, ведро)		+
61	Общее санитарное состояние -чистота одежды, головного убора		
62	Наличие украшений		
63	Наличие :		
64	Журнала здоровье	<i>в наличии</i>	<i>запасен наперед</i>
65	Журнала бракеража сырой продукции		
66	Журнала бракеража готовой продукции		
67	Журнала витаминизации третьих блюд		
68	технологических карт приготовления блюд		+

69	Журнал отходов		—
70	Приказ об организации горячего питания в школе		+
71	Все ли работники имеют соответствующую профессиональную квалификацию?	пункт 13.9 СанПиН 2.4.5.2409-08	
72	Приказ о создании бракеражной комиссии		+
73	Приказ о проведении родительского контроля		+
74	Удостоверение о прохождении курсов повышения квалификации		+
75	Чистота полов		хор
76	Чистота стен		хор
77	Чистота печей		хор
78	Чистота раковин		хор
79	Чистота вытяжки		хор
80	Установлены ли отдельные контейнеры с крышками на площадках с твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны?	пункт 2.12 СанПиН 2.4.5.2409-08	—
81	За сколько смен происходит кормление		1
82	Обеспечены ли столовые достаточным количеством столовой посуды и приборами из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место;	пункт 4.7 СанПиН 2.4.5.2409-08	—

Провести контроль качества продуктов в школьных помещениях, витаминизировать меню.

Подписи членов комиссии:

Рамазанов С. В.

Кудяева С. Р.

Гусейнова Т. А.

Анурисова А. С.

Подпись руководителя организации

Исаева А. И. (забл.)