

Акт проверки санитарного состояния пищеблока
МКОУ " Новоургалская с/ш "

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 Новоалексеевский район - Рыжов Е. В.
 Начальник МКУЗО МО Новоалексеевский район - Кудашова Е. В.
 Заместитель начальника МКУЗО - Денисенкова А. С.
Председатели орг. комиссии:
 Тусеева Т. А., Мамонтова З. М.

№	Наименование показателя	Ссылка на НПА	Примечание
1	Количество детей с 1 по 4 класс	68	
2	Количество посадочных мест	42	
3	Тип пищеблока		
4	Наличие наглядного материала для детей о пользе здорового питания		
5	Количество раковин для мытья рук (детям) 1 раковина на 20 детей	4	
6	Электрополотенце	2	
7	Наличие циклического 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	- на складе
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	+
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	- не функ-т
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	+
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	регламентируется
51	Витаминация	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		
54	Количество морозильных камер		
55	Количество полных комплектов посуды		
56	Количество сменных халатов и шапочек для работы в пищеблоке		4
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		+
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		хорошо
76	Чистота стен		хорошо
77	Чистота печей		хорошо
78	Чистота раковин		хорошо
79	Чистота вытяжки		хорошо
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	—

Проверка санитарно-общей и личной гигиены на кухне
проведена в соответствии с требованиями

Подписи членов комиссии:

Рамазанов С.З.

Кудайба С.Р.

Витришесова А.С.

Тусейнова Т.А.

Мамашева З.М.

Подпись руководителя организации

Адамов И. И.