

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПОЛЕВСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА
**«Средняя общеобразовательная школа № 13
с углубленным изучением
отдельных предметов»**

Коммунистическая ул., д. 3, г. Полевской,
Свердловская область, 623388
Тел./факс: (34350) 3-37-10
e-mail: kvinsi10@rambler.ru
ОКПО 46654860, ОГРН 1026601607119,
ИНН/КПП 6626009642/667901001

№ _____
на № _____ от _____

**Акт совместной проверки санитарного состояния пищеблока
МАОУ ПГО «СОШ № 13 с УИОП»
Оператор питания ООО «КПиК»**

г. Полевской

от «04» октября 2017 г.

№ 2

Нами, директором школы Л.В. Макаровой, заместителем директора по ПП и ОБОП Л.Э. Забанных, ведущим специалистом по санитарии и гигиене питания ООО «Компания ПиК» С.А.Сафроновой, проведена совместная проверка работы пищеблока.

На момент проверки установлено:

1. Санитарно-гигиеническое состояние столовой и пищеблока удовлетворительное. Холодильно-технологическое оборудование, вытяжная вентиляция в рабочем состоянии. За текущий период аварийных ситуаций не зарегистрировано. Режим работы столовой соблюдается.
2. Проверена работа цехов: замечаний нет.
Линия раздачи: контрольные блюда в обеденном зале выставлены, меню вывешено. Бракераж готовых блюд проводится ежедневно, комиссионно, замечаний нет. Суточные пробы отбираются ежедневно. На момент проверки отсутствовали пробы выпечки.
В обеденном зале уборка проводится после каждого кормления детей.
Питьевой режим соблюдается, кипяченая вода в чайнике меняется каждые 3 часа, чистых стаканов в достаточном количестве, чайник подвергается обработке надлежащим образом.
3. Режим мытья кухонной и столовой посуды соблюдается. Моющих и дезинфицирующих средств в достаточном количестве. Рабочие растворы готовятся ежедневно, в строгом соответствии с прилагаемыми инструкциями.
4. Режим и условия хранения продуктов питания соблюдается. Сроки годности выдержаны.
5. Рабочая документация ведется ежедневно, правильно.
6. Личная гигиена сотрудников соблюдается. Раковины для мытья рук оснащены всем необходимым. Головные уборы имеются.

По результатам проверки предложено:

1. Суточные пробы отбирать в строгом соответствии с меню в полном объеме, включая выпечку.

Директор

Зам.директора по ПП и ОБОП

Специалист по санитарии и гигиене

Л.В. Макарова

Л.Э. Забанных

С.А. Сафронова

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПОЛЕВСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА
**«Средняя общеобразовательная школа № 13
с углубленным изучением
отдельных предметов»**

Коммунистическая ул., д. 3, г. Полевской,
Свердловская область, 623388
Тел./факс: (34350) 3-37-10
e-mail: kvinsi10@rambler.ru
ОКПО 46654860, ОГРН 1026601607119,
ИНН/КПП 6626009642/667901001

№ _____
на № _____ от _____

**Акт совместной проверки санитарного состояния пищеблока
МАОУ ПГО «СОШ № 13 с УИОП»
Оператор питания ООО «КПиК»**

г. Полевской

от «15» сентября 2017 г.

№ 1

Нами, директором школы Л.В. Макаровой, заместителем директора по ПП и ОБОП Л.Э. Забанных, ведущим специалистом по санитарии и гигиене питания ООО «Компания ПиК» С.А.Сафроновой, в присутствии заведующей производством Е.Б. Смолкиной, проведена совместная проверка работы пищеблока.

На момент проверки установлено:

1. Санитарно-гигиеническое состояние столовой и пищеблока удовлетворительное. В обеденном зале чисто, уборка проводится после каждого кормления детей.

В обеденном зале для соблюдения питьевого режима, находится кипяченая вода, чистые стаканы, разнос для использованных стаканов. Имеется регистрационный лист с отметкой о замене кипяченой вода (каждые 3 часа). Чайник для хранения кипяченой вода подвергается обработке в установленном порядке.

Мармиты, холодильные витрины в рабочем состоянии.

Контрольные блюда выставлены.

Для преподавательского состава в реализации имеются салаты заправленные, свежая выпечка, готовые мясные, рыбные кулинарные изделия.

Информационный стенд для потребителей имеет всю необходимую информацию, в т.ч. ежедневное меню.

Сотрудники пищеблока (раздатчицы) работают в санитарной одежде, головном уборе, при работе используя одноразовые перчатки. Санитарная одежда чистая, подлежит замене своевременно.

2. Режим мытья посуды кухонной и столовой:

Для мытья столовой посуды используется посудомоечная машина. Инструкции по эксплуатации и режиму мытья имеются. Дезинфицирующих и моющих средств в достатке. Рабочие растворы готовятся ежедневно, в строгом соответствии с прилагаемыми инструкциями. Для сушки посуды используются стеллажи, с полками 50 см. от пола.

На момент проверки обнаружено, что для сушки столовых приборов не используется функция жаропроявления (столовые приборы влажные).

Для уборки столов имеются емкости с маркировкой. Для хранения чистой и грязной ветоши имеются соответственно промаркированные емкости. Для хранения пищевых отходов также имеются специально выделенные промаркированные емкости.

3. Пищеблок:

Пищеблок расположен в подвальном помещении столовой, имеет горячий цех, цех для резки хлеба, мясной, овощной цех, мойку для мытья кухонной посуды, складское помещение, кладовую, раздевалку для сотрудников, кабинет заведующей, туалет для сотрудников, производственный коридор.

На пищеблоке проведены профилактические мероприятия от проникновения насекомых и грызунов (дезинсекция и дератизация) силами филиала ФБУЗ «ЦГиЭ» в г. Полевском.

Во всех цехах имеется специальное оборудование и промаркированный специальный инвентарь. Все помещение пищеблока и оборудование содержатся в чистоте, уборка проводится регулярно, качественно.

В складском помещении все продукты питания хранятся согласно принятой классификации, с учетом требований товарного соседства, температурного режима.

Температура в холодильном оборудовании измеряется при помощи термометров и фиксируется ежедневно в специальном журнале. Сроки годности выдерживаются.

Ежедневно проводится отбор суточных проб, которые хранятся в специальном холодильнике, в кабинете заведующей в течение 48 часов.

Также на пищеблоке ежедневно проводится бракераж готовых блюд заведующей столовой и комиссией в соответствии с приказом по школе. Бракеражный журнал ведется в соответствии с установленными требованиями.

Для приготовления блюд используются технологические карточки в соответствии со сборниками рецептов, оформленные надлежащим образом.

Сотрудники имеют личные медицинские книжки, с пройденным в установленном порядке медицинским осмотром и гигиеническим обучением.

4. Все продукты питания транспортируются специальным транспортом, имеющим санитарный паспорт с отметкой о дезинфекционной обработке.

По результатам проверки предложено:

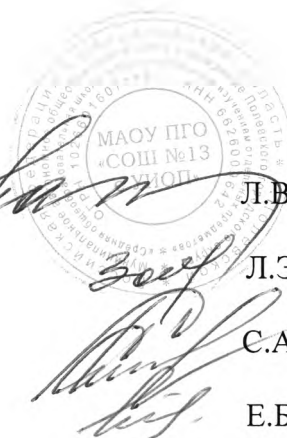
1. Обновить маркировку специального инвентаря.
2. Столовые приборы после мытья прожаривать и содержать в высушенном состоянии.

Директор

Зам.директора по ПП и ОБОП

Специалист по санитарии и гигиене

Заведующая производством



Л.В. Макарова

Л.Э. Забанных

С.А. Сафронова

Е.Б. Смолкина