

«Ознакомлен»:

Директор ООО «ГАММА-плюс»

Солоднева Т.В. _____

Акт проверки соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях.

№ _____

« 15 » сентября 2021 г

Пищеблок МБУ № швей №6

Место осуществления деятельности, работ, услуг пищеблок швей №6

Старшим санитарным врачом, Врачом по санитарно-гигиеническим лабораторным исследованиям, руководителем лаборатории, технологом Рёшковой Н.И.,
технологом Харитоновой Т.М.

в присутствии заведующей производством Финяевой Г.И., зам. директора
Мозерова М.В.

1. Наличие программы производственного контроля, основанной на принципах ХАССП п.2.1. (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»), п.1.8. (СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи») _____

нет

2. Наличие товаросопроводительной документации, товарных ярлыков п.2.2 (СанПиН 2.3/2.4.3590-20) нет

3. Наличие (отсутствие) пищевой продукции с истекшим сроком годности п.2.3 (СанПиН 2.3/2.4.3590-20). - не выявлено

4. Соблюдение поточности технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды (отметить, если оборудование установлено с нарушениями) п.2.3.3 (СП 2.4.3648-20), п.2.5. (СанПиН 2.3/2.4.3590-20). - соблюдается.

5. Наличие технологических карт, утвержденных руководителем (с печатью) п.2.8. (СанПиН 2.3/2.4.3590), п.2.3.3 (СП 2.4.3648-20). - нет

6. Оснащенность технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (см. минимальный перечень оборудования по гигиеническим нормативам табл.6.18. СанПиН 1.2.3685-21), отметить чего не хватает в рабочей зоне

7. Исправность технологического, холодильного оборудования (соблюдение температурного режима). Оснащенность оборудования, являющегося источником выделения газов, пыли, влаги, тепла, локальными (местными) вытяжными системами п.2.13 (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

8. Наличие приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха в складских помещениях для хранения продуктов, столешницы из дерева твердых пород для работы с тестом, бактерицидных ламп (установок) в зоне приготовления холодных блюд, в мясо-рыбном, овощном цехах, зоне обработки яиц (доготовочный цех) п.2.4.6.2 (СП 2.4.3648-20), контрольных термометров в холодильном оборудовании п.3.13 (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

инвентарь бактерицидные лампы имеются, неурно записаны.

9. Состояние внутренней отделки помещений (отсутствие повреждений на полах, потолках, стенах) п.2.16 (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

в тамбуре необходимо провести косметический ремонт

10. Хранение уборочного инвентаря в специально отведенном месте, наличие маркировки п.2.18 (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

хранение в подсобном помещении - промаркирован.

11. Наличие медицинских книжек с информацией о прохождении периодических медицинских осмотров, вакцинации, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации п.2.21 (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

- мед. осмотры проходят.

12. Наличие (отсутствие) в помещениях грызунов и насекомых, регулярность проведения обработок (договоры на дератизацию, дезинсекцию), отсутствие (наличие) комнатных растений в производственных помещениях п.2.23(СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

- отсутствуют

13. Использование отдельного технологического, холодильного оборудования, разделочного (промаркированного) инвентаря для сырья (полуфабрикатов) и готовой пищевой продукции. Раздельное хранение разделочного инвентаря для готовой и сырой продукции в производственных цехах (зонах) п.3.2 (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

разделочный инвентарь промаркирован, хранение раздельное.

14. Хранение спецодежды отдельно от личных вещей (количество комплектов, стирка) п.3.4 (СанПиН 2.3/2.4.3590-20) хранение отдельно от личной

15. Использование одноразовых перчаток при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов п.3.4. (СанПиН 2.3/2.4.3590-20) не используются

16. Регулярное ведение журналов: гигиенического, температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях, влажности в складских помещениях (2 журнала), журнал бракеража готовой пищевой продукции и скоропортящейся продукции п.3.8, 7.1(7.1.14) приложения №2, №3, №4, №5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. журналы заполнены

17. Наличие инструкций по приготовлению и использованию моющих и дезинфицирующих средств, хранение в специально отведенных местах, маркировка емкостей с рабочими растворами дезинфицирующих и моющих средств (название, концентрация, дата приготовления, предельный срок годности). Качество мытья посуды, наличие мерных ёмкостей пп.4.5, 4.6 (СанПиН 2.3/2.4.3590-20). инструкций нет.

18. Реализация готовых блюд не позднее 2-х часов с момента изготовления п.8.1.2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 срок реализации готовой продукции 2 часа.

19. Наличие утвержденного меню, соответствие его 2-х недельному меню п.8.1.3 (СанПиН 2.3/2.4.3590-20) меню утверждено.

20. Размещение ежедневного меню в доступном для родителей месте с указанием наименования приема пищи, блюд, массы порций, калорийности порций п.8.1.7 (СанПиН 2.3/2.4.3590-20). меню ежедневное размещено в обеденной зоне

21. Использование йодированной соли при приготовлении блюд п.8.1.6 (СанПиН 2.3/2.4.3590-20). соли йодированные не имеют.

22. Отбор суточной пробы (правильность отбора, хранение от +2° до +6°C, п.8.1.10 (СанПиН 2.3/2.4.3590-20) суточная проба оставлена, маркировка выполнена маркером, ярлычков нет.

23. Наличие индивидуального меню для детей с заболеваниями (должно быть разработано специалистом-диетологом по назначению врача) п.8.2.1 (СанПиН 2.3/2.4.3590-20). —

24. Использование запрещенных продуктов: см. Приложение №6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) ТР ТС 021/2011 не используются

25. (для д/садов) Наличие соковой продукция из фруктов и (или) овощей для детей раннего возраста (1,5-3 года – ясли) в упаковках не более чем 0,35 литра (без сахара, для детского питания с указанием возраста) п.10, п.29 ТР ТС 023/2011 _____

26. Сбор пищевых отходов в промаркированную ёмкость с крышкой — ёмкости для п. отходов промаркированы

26. Хранение сыпучей продукции на стеллажах (15 см от пола), не менее 30 см. от стен. высота стеллажей — 15 см.

27. Обработка зелени, листовых овощей в соответствии с инструкцией - проводимая.

28. Хранение продуктов в соответствии с условиями хранения (по маркировочному ярлыку), с учётом сроков годности, соблюдением товарного соседства на промаркированных полках, стеллажах. сроки годности, товарное соседство при хранении продуктов соблюдены.

29. Соответствие внешнего вида сотрудников стандарту предприятия спец. одежда и шапки.

30. Наличие перчаток и масок, ёмкости для использованных СИЗ - имеются

31. Наличие контрольного блюда выставлено.

32. Проверка выхода готовых блюд и п/ф СанПиН 2.3/2.4.3590-20 -

33. Наличие термометра на линии раздачи для контроля температуры блюд п.5.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - имеются.

34. Журнал регистрации неисправности оборудования ведётся

Выявленные замечания _____

Руководитель лаборатории:

Старший санитарный врач: - Д. Давыдова И. Ю.

Врач по санитарно-гигиеническим лабораторным исследованиям:

Технолог: Харитонов П. М.

Зав. Производством столовой: И. Ю. Журилова Т. Н.

Отв. за организацию питания И. Ю. Журилова Т. Н.