

АКТ проверки № 1 от 30.09.2024

комиссии по контролю за организацией горячего питания
обучающихся

Дата проверки: 30 сентября 2024

Время проверки (начало и конец): с 12.10 ч. до 12.30 ч.


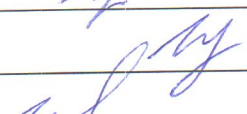
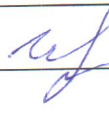
Образовательная организация: ГБОУ СО «Верхнетагильский центр ППМСП»

Адрес: г. Верхний Тагил, ул. Островского, д. 60

Основание (плановая/внеплановая, по жалобе и т.д.): плановая

В присутствии ответственного за питание (представителя администрации учреждения): Самоефетов О.В.

Состав комиссии (ф.и.о., должность/ статус):

- 1 Шаманова Анна Юрьевна 
- 2 Гущева Ирина Валерьевна 
- 3 Тюльбина Людмила Олеговна 
- 4 _____

№	Показатель	Да/нет	Примечание
1	Наличие в организации меню двухнедельного циклического		
	1.1. для возрастной группы (начальная школа 7-11 лет)	<u>да</u>	
	1.2. меню утверждено приказом директора	<u>да</u>	
2	Наличие в организации меню фактического на день		

	2.1. для возрастной группы (начальная школа 7-11 лет)	Vga	
	2.2. меню утверждено подписью директора, подписано зав. производством и медицинской сестрой	Vga	
3	Доступность меню для ознакомления родителей и детей (меню должны быть размещены на информационном стенде и сайте школы)	Vga	
	3.1. наличие цикличного меню на сайте организации	Vga	
	3.2. наличие цикличного меню на информационном стенде организации для общего доступа	Vga	
	3.3. наличие фактического меню на день на сайте организации	Vga	
	3.4. наличие фактического меню на день на информационном стенде организации для общего доступа	Vga	
4	Соответствие цикличного меню фактически используемому в школе согласно календаря питания?	соотв.	
5	Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов в соответствии с приложениями 6 и 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (в т.ч. колбасных изделий – сосисок, острых соусов, снеки, газированные напитки и т.п.)	отсут.	
6	Еда на накрытых столах для детей приемлемой для приема пищи температуры (по мнению членов комиссии)	Vga	
7	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (вкусно/не вкусно – почему, например, пересолено и т.д.)	вкусно	
8	Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд (вкусно/не вкусно - почему)	вкусно	
9	Состояние обеденного зала, мебели, посуды		

	9.1. мебель в обеденном зале имеет покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств <i>(нет сколов, повреждений)</i>	✓ да	
	9.2. стены и другие поверхности в обеденном зале имеют покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств <i>(нет сколов, повреждений)</i>	✓ да	
	9.3. допускается ли использование столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью и т.п. <i>(посуда с повреждениями использоваться не должна)</i>	✓ да	
	9.4. наличие бумажных салфеток на обеденных столах	✓ да	
	9.5. наличие столовых приборов на обеденных столах	✓ да	
	9.6. допускается ли использование столовых приборов из алюминия <i>(не должны использоваться)</i>	нет	
	9.7. убирается ли оставшийся хлеб	да	
	9.8. чистота в обеденном зале на момент проверки <i>(визуальная оценка)</i>	чисто	
	Санитарно-гигиенические и иные условия		
10	10.1. проведение уборки и обработки поверхности обеденных столов и стульев после каждого приема пищи <i>(должна осуществляться после каждого приема пищи)</i>	да	
	10.2. проведение уборки помещений (обеденного зала) после каждого приема пищи? Если нет, то какая периодичность уборки?	да	
	10.3. наличие в помещении для приема пищи обучающимся условий для соблюдения детьми правил личной гигиены <i>(раковина для мытья рук, с подводкой к ней холодной и горячей воды через смеситель, и подсоединенной к канализации)?</i>	да	
	10.4. наличие рядом с умывальниками одноразовых полотенец	да	
	10.5. наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов) при входе в обеденный зал	да	
	10.6. наличие рядом с умывальниками и использование жидкого мыла	да	
	10.7. наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале	да	
	10.8. наличие и состояние (чистота) санитарной одежды (халат или куртка, брюки, головной убор (колпак или	да	

	косынка), отсутствие украшений (серьги, кольца и т.п.) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд		
	10.9. использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой (СИЗы должны использоваться всеми работниками столовой при накрытии столов)	да	
	10.10. наличие графика (режима) приема пищи в столовой, его доступность для детей и родителей (на информационном стенде, на сайте) с учетом времени для приема пищи (не менее 20 минут)	да	
	10.11. обеспечение организованного бесплатного питьевого режима в школе, соблюдение требований СанПиН (питьевые фонтанчики установлены на каждом этаже корпуса № 1)	да	
11	Документы		
	11.1. Журнал бракеража готовой продукции (наличие)		
	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	да	
	Имеются подписи всех членов бракеражной комиссии, подтверждающих ежедневное снятие бракеража (пробы) приготовленных блюд	да	
	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? Если «да», то даты и причина не допуска.	нет	
	11.2. Санитарные книжки сотрудников пищеблока (наличие). Если нет, то причина отсутствия.	да	
	11.3. Журнал «Гигиенический» (в нём отражается осмотр кожных покровов на предмет отсутствия повреждений и гнойничковых поражений, и допуск сотрудников пищеблока к работе, наличие и ежедневное ведение)	да	
	11.4. Журналы приемки продукции (сырья) (наличие)	да	
	Ведется по всем поступающим продуктам своевременно (обращать внимание на даты)	да	
	Возможность оценить количество остатков продуктов	да	
	Возможность оценить сроки хранения и реализации блюд	да	
12	Наличие данных лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд за последние 6 месяцев? (указать дату, выявленные нарушения)	да	