

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ «Лицей №3» г. Перми
В. И. Епанов
26.02.2021 г.

Акт
Производственного контроля организации питания
в МАОУ «Лицей №3» г. Перми

№ п/п	Позиции	Кратность проверки	Документ, фиксирующий результаты контрольных мероприятий (указать)
1	2	3	4
1. Кадровое обеспечение пищеблока			
1.1.	наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	при поступлении на работу / 1 раз в год	Наличие удостоверений. Визуальная проверка.
1.2.	прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	1 раз в год	Наличие удостоверений. Визуальная проверка.
1.3.	наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	1 раз в год	Наличие медицинских книжек работников пищеблока. Прохождение медосмотров – март 2020г, план: осенние каникулы 2021г.
1.4.	своевременное прохождение гигиенической	1 раз в год	Наличие записи в медицинских книжках (август 2020г.)

№ п/п	Позиции	Кратность проверки	Документ, фиксирующий результаты контрольных мероприятий (указать)
1	2	3	4
	подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года		
1.5.	<p>Ведение гигиенического журнала.</p> <p>Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей.</p>	ежедневно	Наличие гигиенического журнала, записи ведутся ежедневно.
2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья			
2.1.	Ежедневное ведение журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции.	1 раз в месяц	Наличие журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции, своевременное заполнение.
2.2.	<p>Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации).</p> <p>Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов (окончания хранения суточных проб блюд из данных продуктов). (Мясо со сроком хранения более 6 месяцев не допускается</p>	1 раз в месяц	<p>Наличие сопроводительных документов.</p> <p>Наличие сопроводительной документации до полной реализации продукции.</p>

№ п/п	Позиции	Кратность проверки	Документ, фиксирующий результаты контрольных мероприятий (указать)
1	2	3	4
	для использования в детском питании).		
2.3.	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов.	1 раз в квартал	Наличие договоров.
2.4.	Наличие документов, подтверждающих поставку молочной продукции от производителя или дилера.	1 раз в квартал	Наличие документов, подтверждающих поставку молочной продукции от дилера.
2.5.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья: наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации.	1 раз в квартал	Соблюдение сроков реализации, наличие отметки.
2.6.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки.	1 раз в месяц	Соблюдение условий хранения в соответствии с требованиями.
2.7.	Ежедневное ведение журнала учета температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале.	1 раз в месяц	Ежедневное ведение, соответствие показаний.
2.8.	Ежедневное ведение журнала учета температуры и влажности в складских помещениях. Соответствие	1 раз в месяц	Ежедневное ведение, соответствие показаний.

№ п/п	Позиции	Кратность проверки	Документ, фиксирующий результаты контрольных мероприятий (указать)
1	2	3	4
	показаний гигрометра и термометра записям в журнале.		
2.9.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола, тара не должна находиться вплотную к стене; наличие маркировочных ярлыков промышленной упаковки; соблюдение товарного соседства.	1 раз в месяц	Соответствует. Визуальный осмотр. Настоящий Акт.
2.10.	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями: мясо бескостное фасованное весом до 3 кг, овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы.	1 раз в месяц	Наличие. Визуальный осмотр. Настоящий Акт.
3. Оборудование и инвентарь пищеблока			
3.1.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой.	1 раз в месяц	Соблюдение. Визуальный осмотр. Настоящий Акт.
3.2.	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии.	1 раз в год к приемке	В рабочем состоянии. Акт индивидуального испытания оборудования систем испытания вентиляции ООО «АИР Комфорт» от 24.03.2020г.

№ п/п	Позиции	Кратность проверки	Документ, фиксирующий результаты контрольных мероприятий (указать)
1	2	3	4
			Акт обследования технического состояния дымоходов и вентиляционных каналов ООО «АИР Комфорт» от 24.03.2020г.
3.3.	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия.	1 раз в год к приемке	Соответствие. Акт (техническая экспертиза) технического состояния холодильного и торгово-технологического оборудования от 20.07.2020г. № 62/10 ООО «Пермторгтехника – сервис».
3.4.	Столовая обеспечена:		
	фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место	1 раз в квартал	Обеспечена. Визуальный осмотр. Настоящий Акт.
	столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	1 раз в квартал	Обеспечена. Визуальный осмотр. Настоящий Акт.
4. Оборудование моечных			
4.1.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время.	1 раз в месяц	Имеются. Визуальный осмотр. Настоящий Акт.
4.2.	Металлические ванны для мытья посуды	1 раз в год к	Соответствует.

№ п/п	Позиции	Кратность проверки	Документ, фиксирующий результаты контрольных мероприятий (указать)
1	2	3	4
	оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками.	приемке	Визуальный осмотр. Настоящий Акт.
4.3.	Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола.	1 раз в год к приемке	Имеются. Визуальный осмотр. Настоящий Акт.
4.4.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре.	1 раз в месяц	Соответствует. Визуальный осмотр. Настоящий Акт.
4.5.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3.	1 раз в месяц	Соответствует. Визуальный осмотр. Настоящий Акт.
5. Санитарное состояние пищеблока			
5.1.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте.	ежедневно	Соответствует. Визуальный осмотр. Настоящий Акт.
5.2.	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения.	ежедневно	Соответствует. Визуальный осмотр. Настоящий Акт.
5.3.	Соблюдается график проведения генеральных	1 раз в месяц	Соблюдается.

№ п/п	Позиции	Кратность проверки	Документ, фиксирующий результаты контрольных мероприятий (указать)
1	2	3	4
	уборок.		Визуальный осмотр. Настоящий Акт.
5.4.	Заклучен договор на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся.	1 раз в квартал	Заклучен договор от 11.01.2021г. № 2-И с ООО «Дезцентр Пермь», работы проводятся.
5.5.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте.	1 раз в месяц	Соответствует. Визуальный осмотр. Настоящий Акт.
5.6.	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды.	1 раз в квартал	Соответствует. Визуальный осмотр. Настоящий Акт.
6. Рацион питания			
6.1.	Наличие примерного 10-дневного (12-дневного) меню, согласованного руководителем лица.	1 раз в год	Наличие (на раздаче, в зале, на сайте лица). Визуальный осмотр. Настоящий Акт.
6.2.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню.	1 раз в год	Наличие. Визуальный осмотр. Настоящий Акт.

№ п/п	Позиции	Кратность проверки	Документ, фиксирующий результаты контрольных мероприятий (указать)
1	2	3	4
6.3.	Блюда ежедневного меню соответствуют примерному 10-дневному (12-дневному) меню.	ежедневно	Соответствуют. Визуальный осмотр. Настоящий Акт.
6.4.	Осуществление контроля правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале.	Не реже 1 раза в месяц	Соответствие. Визуальный осмотр. Настоящий Акт.
6.5.	Ведение журнала бракеража готовой пищевой продукции. Выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч. Выходы блюд соответствуют приложению 9 [1].	ежедневно	Оперативное ведение журнала бракеража готовой пищевой продукции. Соответствие. Визуальный осмотр.
6.6.	Обеспечение хранения суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов.	ежедневно	Хранение обеспечено. Визуальный осмотр. Настоящий Акт.
6.7.	В основном и дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (Приложение № 6 [1]).	ежедневно	Запрет обеспечен. Визуальный осмотр. Настоящий Акт.
6.8.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные	1 раз в месяц	Обеспечено. Визуальный осмотр.

№ п/п	Позиции	Кратность проверки	Документ, фиксирующий результаты контрольных мероприятий (указать)
1	2	3	4
	витаминизированные напитки).		Настоящий Акт.

7. Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора

7.1.	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных испытаний.	1 раз в год	Наличие договора КМ00387 –д/20 от 20.01.2020г.
7.2.	<p>Имеются акты по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) - 1 раз в квартал (4 раза в год);</p> <p>калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд одного приема пищи рецептуре - 1 раз в год;</p> <p>микробиологические исследования 10 смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) - 1 раз в год;</p> <p>исследование 10 смывов с оборудования, инвентаря, рук, спецодежды персонала на наличие яиц гельминтов - 1 раз в год;</p> <p>исследования питьевой воды на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - 2 раза в год.</p>	в соответствии с программой проведения лабораторных испытаний	<p>Имеются протоколы и заключения ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»:</p> <ul style="list-style-type: none"> - от 03.02.2020г. № 2441, 2442, 2439, п1062, п1064; - от 12.08.2020г. № 14284, 14283; - от 08.10.2020г. №18697, 18696, 18702; - от 23.12.2020г. № 25191, п32112, п32111, 25195, 25197, 25199, 25182, 25184, 25193.

№ п/п	Позиции	Кратность проверки	Документ, фиксирующий результаты контрольных мероприятий (указать)
1	2	3	4
8. Обеспечение питьевого режима			
8.1.	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с установленными требованиями:	ежедневно	Обеспечен.
	использование бутилированной воды, кипяченной воды, либо наличие питьевых фонтанчиков		Наличие кипяченой воды в помещении столовой. Обеспечение питьевого режима питьевыми фонтанчиками. Акт сервисного обслуживания питьевых фонтанчиков ООО «Аква сервис плюс» от 15.12.2020г.
	обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня		Обеспечен. Визуальный осмотр. Настоящий Акт.
	обеспечение достаточного количества чистой посуды		Обеспечено. Визуальный осмотр. Настоящий Акт.
	наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды		Наличие. Визуальный осмотр. Настоящий Акт.
	замена кипяченой воды каждые 3 часа (в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)).		Обеспечена замена. Визуальный осмотр. Настоящий Акт.

№ п/п	Позиции	Кратность проверки	Документ, фиксирующий результаты контрольных мероприятий (указать)
1	2	3	4
8.2.	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	1 раз в квартал	Протоколы ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»: - от 12.08.2020г. № 14284, 14283. Заключен договор на 2021г. от 16.12.2020г. № КМ03405-Д/20 на лабораторно-инструментальные исследования воды из 2-х фонтанчиков.

Замечания:

Обновить маркировку на ножах в мясном цехе. В процессе проведения производственного контроля замечание было оперативно устранено.

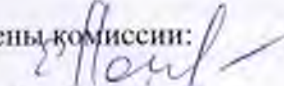
Предложения:

Нет.

Председатель комиссии:

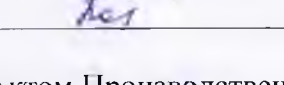

 (В. И. Епанов)

Члены комиссии:

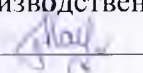

 (Е. А. Лобанцева)


 (М. Г. Ожгибесова)


 (Г. П. Андреева)


 (Ю. В. Половинкина)

С Актом Производственного контроля ознакомлена и согласна


 (И. Д. Мальцева) 26.02.2021г.