

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.	Ведение гигиенического журнала. Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей.	ежедневно	Наличие гигиенического журнала, записи ведутся ежедневно.
<b>2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья</b>			
2.1.	Ежедневное ведение журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции.	1 раз в месяц	Наличие журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции, своевременное заполнение.
2.2.	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). Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов (окончания хранения суточных проб блюд из данных продуктов). (Мясо со сроком хранения более 6 месяцев не допускается)	1 раз в месяц	Наличие сопроводительных документов.  Наличие сопроводительной документации до полной реализации продукции.

№ 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.
<b>6. Рацион питания</b>			
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:</p> <p>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>Заключен договор от 30.03.2021г. № КМО1644-Д/21 с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» о проведении лабораторных исследований в столовой МАОУ «Лицей №3» г. Перми.</p> <p>Имеются протоколы и заключения ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- от 03.02.2020г. № 2441, 2442, 2439, п1062, п1064;</li> <li>- от 12.08.2020г. № 14284, 14283;</li> <li>- от 08.10.2020г. №18697, 18696, 18702;</li> <li>- от 23.12.2020г. № 25191, п32112, п32111, 25195, 25197, 25199, 25182, 25184, 25193.</li> </ul>

№ 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.

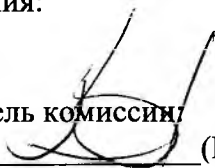
Замечания:

Выпрямить ложки. В процессе проведения производственного контроля замечание было оперативно устранено.

Предложения:

Нет.


Председатель комиссии:

  
\_\_\_\_\_ (В. И. Епанов)


Члены комиссии:

  
\_\_\_\_\_ (Е. А. Лобанцева)

  
\_\_\_\_\_ (С. Г. Марачева)

  
\_\_\_\_\_ (М. Г. Ожгибесова)

  
\_\_\_\_\_ (Г. П. Андреева)

  
\_\_\_\_\_ (Ю. В. Половинкина)

С Актом Производственного контроля ознакомлена и согласна

  
\_\_\_\_\_ (И. Д. Мальцева) 23.04.2021г.