

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора

от 12.02.2021г.

№ 059-08/134-01-06/4 27

АКТ

**по результатам внеплановой проверки условий поставки и хранения продуктов питания на пищеблоке организации питания в
МАОУ «Школа дизайна «Точка» г.Перми**

В соответствии с приказом и.о. директора МАОУ «Школа дизайна «Точка» г.Перми от 02 февраля 2021 г № 059-08/134-01-06/417 «О проведении внеплановой проверки условий поставки и хранения продуктов питания на пищеблоке» 05 февраля 2021 г комиссией, утвержденной приказом, проведена проверка в МАОУ «Школа дизайна «Точка» г.Перми.

Организатором питания в МАОУ «Школа дизайна «Точка» г.Перми является ООО КП «Вкус и качество». Договор по оказанию услуг организации питания от 28.08.2020г. Срок действия – 3 года.

В ходе проверки проверяемых вопросов установлено.

1. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья		
1.1.	Ежедневное ведение журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок	Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов заведен по новой форме, прописанной в СанПиН 2.3/2.4.3590-20 с 11.01.2021г. <u>На 04.02.2021 на пищеблок поступило:</u> - 07.00 Молоко 50 литров, фасовкой 1 л, дата выработки 03.02.2021, изготовитель ООО «Маслозавод Нытвенский», поставщик ООО «Маслозавод Нытвенский», накладная от 04.02.2021 № 78300, конечный срок реализации 11.02.2021, условия хранения от +2 до +4, дата фактической реализации 08.02.2021.
1.2.	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов, удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, ветеринарная справка или свидетельство гос. регистрации) Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов (окончания хранения суточных проб блюд из данных продуктов)	На продукты, поступающие на пищеблок имеется декларация о соответствии. На дату проверки 04.02.2021г на пищеблок поступило: - молоко , декларация получена ООО «Маслозавод Нытвенский» и действительна до 19.11.2022г. На поступившие молочные продукты имеется накладная от 04.02.2021 № 78300 и удостоверение о качестве и безопасности. Документы хранятся зав.производством до момента реализации продуктов. Суточные пробы отбираются и хранятся согласно утвержденной инструкции. Контроль осуществляет зав.производством Носков М.А.

1.3.	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах	Во всех договорах прописаны условия возвращения товаров, не соответствующего качества.
1.4.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	Сроки реализации продуктов соблюдены, отметки о реализации продукта от поступления до конечного срока реализации проставлены. Сыр. Поступление в 07.00 01.02.2021г., кол-во- 5,150. Реализация: 03.02.2021 – 2,0 кг 05.02.2021 – 3,150 кг Учет ведется по всем скоропортящимся продуктам
1.5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	В журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов прописаны условия хранения по каждому наименованию продуктов. Требования соблюдаются.
1.6.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале. Наличие достаточного кол-ва холодильного оборудования. Исправное состояние холодильного и технологического оборудования.	В складском помещении –в наличии гигрометр ВИТ-2. По гигрометру относительная влажность воздуха на момент проверки 69%, температура 17,8 градуса, что соответствует условиям хранения продуктов. Холодильное оборудование обеспечено контрольными термометрами Журнала контроля температурного режима холодильного оборудования ведется ежедневно. Холодильное и технологическое оборудование в исправном состоянии. Акт (техническая экспертиза) технического состояния торгово-технологического оборудования имеется. На момент проверки показания термометров соответствуют записи в журнале контроля температурного режима.
1.7.	Достаточное количество кухонной и столовой посуды на пищеблоке .	количество кухонной и столовой посуды на пищеблоке в достаточном количестве в нормативном состоянии

2. Санитарное состояние пищеблока		
2.1.	Соблюдение графиков, влажной уборки, дезинфекционной уборки, проведения генеральных уборок помещения пищеблока	Ведутся графики влажной и дезинфекционной уборки во всех помещениях пищеблока с подписью ответственного лица. Кроме того, ведутся ежедневные отметки в Журнале записи санитарного состояния пищеблока (ежедневная уборка, еженедельная, генеральная) В соответствии с требованиями СанПиН 3.1./2.4.3598-20 генеральная уборка проводится еженедельно.
2.2.	Наличие и соблюдение инструкции по применению моющих средств, используемых в данное время	Для мытья на пищеблоке используется моющее средство «Прогресс». Инструкция для мытья кухонной посуды, производственного оборудования, разделочного инвентаря, производственных столов, разделочного инвентаря, металлического инвентаря, мясорубки в наличии и соблюдается.
1. Соблюдение сотрудниками пищеблока требований безопасности		
3.1.	Ежедневное ведение Гигиенического журнала сотрудников пищеблока.	С 11.01.2021 заведен Гигиенический журнал форме, прописанной в СанПиН 2.3/2.4.3590-20. На момент проверки 05.02.2021 в журнале стояли записи о состоянии здоровья всех сотрудников пищеблока.
3.2.	Использование СИЗ сотрудниками пищеблока.	В работе используются маски, перчатки, для обработки рук мыло и гель. Запас СИЗ имеется.

Выводы:

1. Проверку условий поставки и хранения продуктов питания на пищеблоке МАОУ «Школа дизайна «Точка» признать удовлетворительной.

Рекомендации:

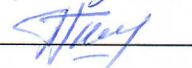
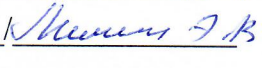
1. Установить бактерицидную лампу для обеззараживания воздуха в помещении обеденного зала.

Члены комиссии:

Светлакова И.С.  / 

Палехова Е.А.  / 

Киселева М.Б.  / 

Пименова Э.В.  / 



АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА ПЕРМИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ

**ДИРЕКТОР МУНИЦИПАЛЬНОГО АВТОНОМНОГО
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ МАТЕМАТИКИ И
АНГЛИЙСКОГО ЯЗЫКА «ШКОЛА ДИЗАЙНА «ТОЧКА» г. ПЕРМИ**

ПРИКАЗ

«12» 02 2021 г.

059-08/134-01-06/4 27

**Об утверждении Акта по результатам
внеплановой проверки условий поставки
и хранения продуктов питания на пищеблоке**

В соответствии с приказом и.о. директора МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми от 02 февраля 2021г № 059-08/134-01-06/417 «О проведении внеплановой проверки условий поставки и хранения продуктов питания на пищеблоке» в период с 02 по 08 февраля 2021г. в МАОУ «Школа дизайна «Точка» г.Перми комиссией, утвержденной приказом, проверены условия поставки и хранения в соответствии с Планом проверки. По результатам работы комиссии

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Акт по результатам внеплановой проверки условий поставки и хранения продуктов питания на пищеблоке в МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми.
2. Приказ вступает в силу с даты подписания.
3. Контроль за исполнением приказа возложить на зам.директора по АХЧ Светлакову И.С.

И.о.директора

Н.В.Бурдина