



Департамент образования администрации г.Перми
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 24» г.Перми
614112, г.Пермь, ул. Репина, 67а
тел/факс: (342) 285-29-68, тел 285-29-27, 274-60-55 e-mail: mouschool24@mail.ru

АКТ № 2

проверки столовой МАОУ «СОШ № 24» г.Перми МАОУ «СОШ № 24» г.Перми

от 21.11.2018 г.

В соответствии с планом работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания, соответствию требованиям нормативных документов

комиссией в составе:

председателя комиссии - Дружининой Е.А, зам.директора по АХЧ

Членов комиссии:

- Василюк Е.И. – председатель профкома;

- Глотова С.С. – член Управляющего совета.

Родительская общественность:

Неганова И.В. – председатель Управляющего совета, родитель бв класса;

Напольских Е.В. – родитель 4а класса

провела проверку производственного контроля в соответствии с требованиями

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации

питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Результаты:

№ п/п	Проверяемый параметр	Результат	Замечания
Позиция: Кадровое обеспечение			
1.	Профессиональная квалификация работников пищеблока	- Пиклова Е.В. – калькулятор в общественном питании - Драчёва Любовь Владимировна (повар, зав.производством) – 4 разряд - Лыхин Дмитрий Викторович (повар) – 4 разряд Рахмангулова Фазиля Сафиуловна (пекарь-кондитер) – 5 разряд - Минизатдинова Рамида Минихановна (кухонный работник)	нет
2.	Профессиональная переподготовка	Все сотрудники прошли переподготовку на курсах повышения квалификации (за последние 3 года). Вновь пришедшие работники: - Драчёва Любовь Владимировна – февраль 2018 г. - Рахмангулова Фазиля Сафиуловна – март 2018 г. - Минизатдинова Рамида Минихановна – апрель 2017 г.	нет
Позиция: хранение пищевых продуктов			
3.	Наличие сопроводительных документов на	На поступающие продукты питания имеются: удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документы изготовителя, поставщика	нет

	сырье	Документы хранятся до полной реализации продуктов. <u>В перечне поставляемых продуктов сырья и продовольствия отсутствуют продукты Зарубежных стран.</u>	
Позиция: Использование кухонного оборудования			
4.	Состояние разделочного инвентаря (доски)	доски деревянные, без щелей и зазоров, промаркированы СМ, СК, СО, ВМ, ВК, ВО,Х, З	нет
5.	Состояние разделочного инвентаря (ножи)	Ножи промаркированы СМ, СК, СО, ВМ, ВК, Х, З; режущая поверхность цельнометаллическая.	Маркировка плохо видна на ножах в СМ, восстановить маркировку.
Сокращения: СМ – сырое мясо, СК – сырая курица, СО – сырые овощи, ВМ – вареное мясо, ВК – вареная курица, ВО – вареные овощи, Х - хлеб, З - зелень			
Позиция: Обеспечение столовой			
6.	Состояние столовых приборов	Имеются столовые и чайные ложки, вилки в достаточном количестве (600 шт.). Вся столовая посуда из нержавеющей стали.	нет
Позиция: Оборудование моечных			
7.	Ванны для мытья посуды и баков	- Металлические ванны для мытья посуды и баков оборудованы воздушными разрывами и душевыми насадками; - на ваннах указан температурный режим воды.	Маркировка плохо видна, восстановить маркировку на ваннах для мытья посуды
Позиция: Санитарное состояние пищеблока			
8.	Хранение уборочного инвентаря	Уборочный инвентарь хранится в специально отведенном месте, инвентарь для туалета хранится в туалете. Весь инвентарь просушивается и хранится в чистом виде.	нет
Позиция: проведение визуальных и лабораторных проверок			
9.	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	№ 22888 от 01.11.2018 г. № 22889 от 01.11.2018 г. № 22890 от 01.11.2018 г.	нет
10.	Исследование смывов на наличие яиц гельминтов – 5 смывов	№ п12510 от 01.11.2018 г.	нет
11.	Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по микробиологическим показателям	№ 22883 от 01.11.2018 г. № 22884 от 01.11.2018 г.	нет
Позиция: Обеспечение питьевого режима			
12.	Обеспечение посудой при использовании бутилированной воды	В обеденном зале стоит кулер, имеются два промаркированных подноса (чистая, использованная посуда). Фаянсовая посуда в достаточном количестве.	Маркировка плохо видна на подносе «использованная посуда», восстановить

Выводы работы комиссии:

1. Признать работу столовой удовлетворительной
2. Устранить замечания по п.5, п.7, п.12 в недельный срок.
3. Управленческое решение по результатам проверки:
 - 3.1. Результаты проверки довести:
 - до сведения педагогического коллектива на производственном совещании;
 - до сведения родителей учащихся на очередном заседании Управляющего совета.

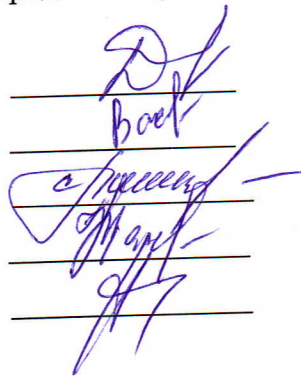
Дружинина Е.А..

Василинюк Е.И.

Глотова С.С.

Неганова И.В.

Напольских Е.В.

The image shows five horizontal lines, each with a handwritten signature in blue ink. The signatures are: 1. A stylized 'D' followed by a flourish. 2. The word 'Василь' written in cursive. 3. A signature that appears to be 'С.С. Глотова'. 4. A signature that appears to be 'И.В. Неганова'. 5. A signature that appears to be 'Е.В. Напольских'.