

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

от 20.02.2019 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, родитель 9 а класса.

Родительская общественность:

- Неганова И.В. – председатель Управляющего совета, родитель 6 в класса
- Киселева Е.Н. – родитель 6 а 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.	Прохождение гигиенической подготовки работников пищеблока	Гигиеническая подготовка работников пищеблока проходит 1 раз в 2 года: - Драчева Л.В. – до 06.2020 г. - Лыхин Д.В. – до 01.2021 г. - Рахмангулова Ф.С. – до 06.2020 г. - Минизатдинова Р.М.. – до 03.2020 г.	нет
Позиция: хранение пищевых продуктов			
2.	Наличие оборудования в складском помещении	В складском помещении имеется термометр и гигрометр.	нет
Позиция: Использование кухонного оборудования			
3.	Производственные столы для разделки готовых продуктов	Столешницы цельнометаллические, покрыты оцинкованным железом, промаркированы ВМ, ВК, ВР, ВО	нет
4.	Производственные столы для разделки сырых продуктов	Столешницы цельнометаллические, покрыты оцинкованным железом, промаркированы СМ, СК, СР, СО	нет
Позиция: Обеспечение столовой			
5.	Фаянсовая, фарфоровая посуда	Имеется фаянсовая посуда (порционные тарелки) 555 шт. 45 тарелок сломано.	Приобрести недостающую


Позиция: Оборудование моечных			
6.	Емкости для пищевых отходов	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	нет
Позиция: Санитарное состояние пищеблока			
7.	Проведение дератизации и дезинсекции на пищеблоке и в обеденном зале	Проводится регулярно, специализированной организацией «Дезсервис» (заключен договор № 11 от 03.02.2016 г. - пролангирован). Проведение дератизационных и дезинсекционных работ персоналом столовой и ОУ не допускается.	нет
Позиция: проведение визуальных и лабораторных проверок			
8.	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	№ 1941 от 01.02.2019 г. № 1943 от 01.02.2019 г. № 1944 от 01.02.2019 г. заключение	Взят суточный рацион, энергетическая ценность горячего завтрака составила – 661, 69 ккал, что составило 24,4 % от нормы физической потребности энергии в день для школьников возрастной группы с 11 лет и старше, при рекомендованной величине 20-25%. Замечаний нет
9.	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) – 5 смывов	№ п841 от 01.02.2019 г.	Нет
10.	Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по микробиологическим показателям	№ 1921 от 01.02.2019 г. № 1922 от 01.02.2019 г	нет
11.	Контроль проводимой витаминизации блюд	№ 1946 от 29.01.02.2019 г.	Содержание витамина «С» в 200 гр третьего блюда (компот) составила 66,0мг), пр величине допустимого уровня не менее 60 мг. Замечаний нет.
12.	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	№ 1939 от 01.02.2019 г. № 1940 от 01.02.2019 г.	нет

13.	Обеспечение посудой при использовании бутилированной воды	В обеденном зале стоит кулер, имеются два промаркированных подноса (чистая, использованная посуда). Фаянсовая посуда в достаточном количестве.	нет
-----	-----------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

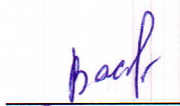
Выводы работы комиссии:

1. Признать работу столовой удовлетворительной
2. Устранить замечания по п.5 в месячный 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.



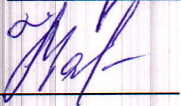
Василинюк Е.И.



Глотова С.С.



Неганова И.В.



Киселева Е.Н.

