

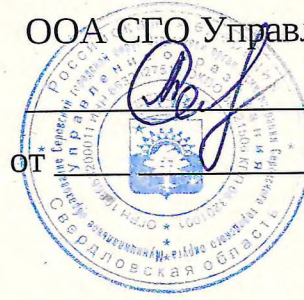
УТВЕРЖДАЮ:

Начальник

ОАО СГО Управление образования

А.Ю.Рагозина

от 2023



АКТ

24.01.2023

проведения выездной проверки организации
питания обучающихся МБОУ ООШ № 26

г.Серов

Основание: распоряжение ОАО СГО Управление образования от 20.09.2022 № 98-р "О создании рабочей группы по контролю соблюдения санитарно-эпидемиологических мероприятий в муниципальных образовательных организациях Серовского городского округа"

Составлен комиссией:

- инженер по качеству МКУ «Центр развития МОУ - Т.А. Непочатова
- Инженер по ОТ МКУ «Центр развития МОУ» - Е.В. Кошкина

Проверка проведена в присутствии:

- руководитель МБОУ ООШ № 26 - Н.А. Гребенщиков

При проверке установлено:

- организацию питания обучающихся осуществляет ИП Розенбах Е.О. на основании контракта от 24.10.2022 № 4;
- приготовление готовой продукции осуществляется на базе столовой МАОУ СОШ № 27 (оператор питания ООО КШП № 1), ежедневно осуществляется доставка продукции в буфет МБОУ ООШ № 26;
- примерное меню разработано организатором питания, согласовано руководителем МБОУ ООШ № 26, разработано в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- фактическое меню соответствует утвержденному примерному меню, в обеденном зале ежедневное меню размещено;
- бракераж готовой продукции снимается перед выдачей обучающимся комиссией с регистрацией в журнале «Бракеража готовой продукции», ежедневно;
- бракеражная комиссия создана приказом по МБОУ ООШ № 26 от 19.10.2022 № 79-а «О создании бракеражной комиссии», в составе 3-х человек;
- график приема пищи обучающимся разработан, утвержден руководителем ООШ № 26, размещен при входе в буфет;

- в целях контроля за качеством приготовленных блюд произведен отбор суточной пробы. Температура при хранении 10⁰С, посуда для суточной пробы промаркирована с указанием даты и времени отбора проб;
- вкусовые качества, органолептические показатели приготовленных блюд соответствуют показателям, указанным в нормативной документации (технологических и технико-технологических картах);
- фактическое меню соответствует утвержденному примерному меню, масса порций в соответствии с таблицей 1 приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, повторяемости блюд в течение одного дня и двух смежных дней не выявлено;
- производственный контроль производится в соответствии с программой производственного контроля, в том числе лабораторно-инструментальные исследования качества и безопасности продукции;
- произведено измерение температуры блюд на линии раздачи бесконтактным термометром, температура блюд составила: зразы мясные - 59⁰С, макаронных отварных - 53⁰С (температура, установленная нормативной документацией - 65⁰С). Контроль температуры блюд при отпуске из столовой школы № 27 произведен, температура составляла 67⁰С;
- ежедневный контроль температуры блюд, контроль выхода готовых блюд при раздаче отмечается в "Журнале бракеража готовой продукции";
- доставка пищевой продукции производится в изотермических емкостях с прикрепленным ярлыком. Время приготовления продукции, указанное на ярлыке - 8-30 час.;
- некачественно произведена обработка изотермического контейнера для мясных блюд, не промыт, с засохшими остатками продукта на поверхности;
- огурцы свежие не прошли предварительную обработку при отпуске из столовой ОУ № 27, их обработка производилась в помещении буфета ОУ № 26 в ваннах для мытья посуды, в солевом растворе замочены в емкости с маркировкой "овоци сырые", при их порционировании используется нож с маркировкой "ОС";
- инвентарь для раздачи блюд не промаркирован с указанием объемной вместимости;
- питьевой режим для обучающихся организован, используется бутилированная вода, обеспечен запас одноразовых стаканчиков;
- буфетчик пользуется средствами индивидуальной защиты (маски, перчатки), запас СИЗ имеется, спецодеждой и обувью, головными уборами буфетчик обеспечен;
- в «Гигиеническом журнале» ежедневно регистрируются данные о состоянии здоровья работников, связанных с раздачей пищи;
- контроль за работой холодильного оборудования проводится, результаты зафиксированы в "Журнале учета температурного режима в холодильном оборудовании";
- в буфете текущие уборки проводятся регулярно, в соответствии с графиком. Проведение генеральных уборок в журнале не зарегистрировано;
- условия для соблюдения личной гигиены сотрудниками и обучающимися созданы, установлены раковины для мытья рук, дозаторы с жидким мылом, бумажные полотенца. Перед входом в обеденный зал установлены раковины для мытья рук обучающимися, оснащены дозаторами с жидким мылом, антисептиками, установлена электрическая сушилка для рук;
- для обеззараживания воздуха установлен рециркулятор в обеденном зале;

- необходимым технологическим и холодильным оборудованием буфет обеспечен, проведена модернизация технологического и холодильного оборудования в 2022 году приобретены;
- в МБОУ ООШ № 26 регулярно проводятся мероприятия по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, акты проверок размещены на официальном сайте школы (акты от 01.12.2022, 06.12.2022, 20.12.2022);
- на официальном сайте МБОУ ООШ № 26 в разделе "Питание" размещено примерное меню, ежедневное меню;
- в актах проверок родителей замечаний по качеству питания, температурному режиму блюд не отражено.

Рекомендовано:

1. Хранение суточной пробы осуществлять при температуре 2-6⁰С (п.8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
2. Проводить ежедневный контроль температуры блюд при раздаче, обеспечить транспортировку пищевой продукции в изотермической таре, обеспечивающей температуру блюд (п.п. 5.1., 5.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
3. Обеспечить качественную обработку изотермической тары для транспортировки пищевой продукции (п.3.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
4. Обеспечить качественную обработку свежих овощей, используемых в питании детей без последующей термообработки (п. 7.2.10МР 2.3.6.0233-21);
5. Проведение генеральных уборок осуществлять еженедельно с регистрацией в "Журнале проведения генеральных уборок" (п. 2.3. СП 3.1/2.4.3598-20).

Инженер по качеству
МКУ «Центр развития МОУ»

Т.А. Непчатова

Инженер по ОТ
МКУ «Центр развития МОУ»

Е.В. Кошкина

Директор МБОУ ООШ № 26

Н.А. Гребенщиков