

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**Гимназия № 17 г. Перми
614000, Россия, г. Пермь, ул. Ленина, 31
Тел./факс: (3422) 12-99-25,
Тел.: (3422) 12-21-51, 10-88-55
school17@pstu.ac.ru**

«11» сентября 2020 г. № _____ / _____
На № _____ от _____

АКТ

по проверке организованного питания

11 сентября 2020 года в 11.45 ответственная за организацию питания в гимназии Павлова Лариса Львовна, заместители директора по УВР Шкарбанова Т.И., фельдшер Лошакова Наталья Владимировна проверили соблюдение рациона питания учеников и безопасность продуктов питания, поступивших на пищеблок в соответствии с программой производственного контроля.

На пищеблоке работают 7 сотрудников:

1. Сивкова Л.М. – повар 6 разряда, зав. производством столовой,
2. Култышева В.А. – повар 6 разряда,
3. Ляхова Н.В. – повар 4 разряда,
4. Нестерова Н.Л. – повар 4 разряда,
5. Степанова Е.В. – мойщица,
6. Лаптева Н.К. – кухонная,
7. Егорова Н.А. – зальная.

Все работники пищеблока осмотрены медицинским работником, фельдшером Лошаковой Н.В. на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей с записью в журнале «Здоровье».

Меню организованного питания на 11 сентября соответствует 9-му дню, утверждённому 10-дневному меню, согласованному Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю 2014 года.

В холодильнике для хранения суточных проб в стеклянной посуде с крышками на момент проверки находились суточные пробы всех блюд меню на 11 сентября 2020 года при температуре +4.

На все блюда меню заведующая производством Сивкова Людмила Михайловна представила технологические карты приготовления блюд.

Были проверены продукты на сроки хранения, сертификаты качества, накладные бирки с датами приобретения следующих продуктов питания: молоко, творог, сахар, яйца, крупа манная, масло сливочное.

Проверены условия хранения яиц на соответствие температурного режима, в холодильнике + 02°.

В холодильном оборудовании хранения полуфабрикатной продукции имелись сосиски молочные категории Б, производитель ООО «Мясокомбинат «Кунгурский», полученные 10 сентября 2020 года. Проверены условия хранения, упаковка, декларация соответствия, ветеринарное свидетельство. Во всех холодильниках имеются термометры.

Шкарбанова Т.И. сняла бракераж готовой продукции перед накрытием организованного питания учеников 1 смены и в бракеражном журнале сделала отметку – предоставлено вкусное качественное питание.

Кухня и подсобные помещения содержатся в чистоте и порядке.

Уборочный инвентарь находится в отдельном помещении, имеет маркировку, имеется график уборки пищеблока, график обработки дезинфицирующими средствами поверхностей – «Жавель Син» в таблетках, инструкция по приготовлению дезинфицирующего раствора, «UNIVERSAL DZ» универсальное моющее средство, хозяйственное мыло жидкое. Имеются договоры поставки дезинфицирующих средств и Сертификаты качества на медицинские маски и перчатки, график проведения текущих генеральных уборок. Изданы приказы ИП Градобоевой С.А. от 01.09.2020 «О проведении мер по дезинфекции помещения», «О дезинфекции помещений и утверждении Инструкции по проведению дезинфекционных мероприятий в период пандемии корон вирусной инфекции», «О назначении ответственного лица за соблюдением контроля профилактических мер».

В графике работы столовой выделено время с 14.00-14.30 для санитарной обработки. Ведётся журнал «Проветривание и уборки столов в обеденном зале», начат 28.08.2020 года.

Проверено состояние посуды – фарфоровые тарелки без сколов, после мойки мойщица Степанова Е.В. производит отбор посуды со сколами и повреждениями. Пищевые отходы собирают в промаркированные ёмкости - 2 вёдра с крышками, на момент проверки вёдра были заполнены на 1/4.

В обеденном зале поставлен чайник с кипячёной водой и маркированный поднос с одноразовыми чистыми стаканчиками для осуществления питьевого режима учащихся.

Ответственная за питание

Л.Л. Павлова

Фельдшер

Н.В. Лошакова

Зам. директора по УВР

Т.И. Шкарбанова

Акт по п. 1. 30 в приложении
Семенова А.М.