

Акт обследования пищеблока МКОУ «Старковская СОШ»

Обследование, подтверждающее готовность помещений и персонала пищеблока к оказанию услуг общественного питания после зимних каникул и новогодних праздников, проведена комиссией в составе:

- 1) директора Фотьяновой В.И.
- 2) заместителя директора по ВР Дюминой В.А.
- 3) председателя профсоюзного комитета Кондратьева А.В.

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Соблюдение обязательных требований		Нормативные документы, содержащие обязательные требования
		Да	Нет	
1	Количество работников пищеблока (по должностям), их профессиональная подготовка и достаточность. Наличие личных медицинских книжек (бумажный и (или) электронный носители) на каждого работника, оценка достоверности соответствующих записей, в том числе отметок о прохождении гигиенического обучения и аттестации.	2 (буфетчик и кухонный рабочий) +		раздел 6 таб.6.19 СанПиН 1.2.3685-21.
2	Количество посадочных мест в столовой, соответствие нормативам площади Наличие раковин для мытья рук перед обеденным залом	18 +		раздел 6 таб. 6.1 СанПиН 1.2.3685-21. раздел 6 таб. 6.4 СанПиН 1.2.3685-21
3	Наличие перемены продолжительностью не менее 20 минут для приема пищи.	2 перемены по 20 минут (кормим в 2 потока)		раздел 6 таб. 6.6 СанПиН 1.2.3685-21
4	Организация питьевого режима (кипяченая вода / бутилированная питьевая вода (фасованная) / питьевые фонтанчики / кулеры), или – не организован.	+	питьевой фонтанчик	п. 2.6. СП 2.4.3648-20
5	Наличие маркировки и товаросопроводительной документации при приеме пищевой продукции и продовольственного сырья.	+		п. 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
6	Отсутствие продукции с истекшим сроком годности	+		п. 2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
7	Соблюдение условий хранения и сроков годности используемых полуфабрикатов	буфет-раздаточная не готовит		п. 2.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

	(при наличии оборудования и условий по их доготовке)	блюда		
8	Наличие технологических документов, в том числе технологических карт (утвержденных руководителем) на изготавливаемую продукцию. Соответствие наименования блюд и кулинарных изделий наименованиям, указанным в технологических картах	буфет-раздаточная не готовит блюда, а реализует готовую продукцию		п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
9	Оснащение пищеблока технологическим оборудованием, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции	+		п. 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
10	Наличие на пищеблоке систем холодного и горячего водоснабжения, водоотведения и вентиляции, их исправность. В целях исключения рисков безопасности и микробиологического загрязнения осуществляется отбор проб воды из разводящей сети в горячем цехе (или в раздаточной зоне) на санитарно-химические и микробиологические показатели (приложение 2).	+		п. 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
11	Выполнение внутренней отделки производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и	+		п. 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

	дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.			
12	Проведение ежедневной уборки всех помещений, предназначенных для организации общественного питания детей. Проведение уборки столов после каждого использования.	+		п. 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
13	Проведение ежедневно влажной уборки производственных помещений пищеблока с применением моющих и дезинфицирующих средств	+		п. 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
14	Наличие для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений отдельного промаркированного инвентаря. Хранение уборочного инвентаря в специально отведенном месте. Хранение уборочного инвентаря для туалета отдельно от инвентаря для уборки других помещений	+		п. 2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
15	Проведение ежедневного осмотра работников, занятых изготовлением продукции и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Занесение результатов осмотра в гигиенический журнал (бумажный и/или электронный носители).	+		п. 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
16	Отсутствие в помещениях пищеблока насекомых и (или) грызунов, синантропных птиц и (или) животных, проживающих физических лиц, личных вещей и комнатных растений. Хранение личных вещей отдельно от рабочей одежды и обуви.	+		п. 2.23 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

17	Создание условий, обеспечивающих безопасность пищевой продукции при проведении обучающих мероприятий (мастер-классы), при участии детей в раздаче пищи в столовой (головной убор, фартук, одноразовые перчатки). Установление факта привлечения к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.	Дети и посторонние лица не привлекаются к раздаче пищи		п. 2.23 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
18	Использование для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции раздельного технологического и холодильного оборудования, производственных столов, разделочного инвентаря, маркированных любым способом, кухонной посуды.	буфет-раздаточная не готовит блюда		п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
19	Проведение мытья столовой посуды отдельно от кухонной посуды и подносов (при наличии).	+		п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
20	Хранение разделочного инвентаря для готовой и сырой продукции раздельно в производственных цехах (зонах, участках).	буфет-раздаточная не готовит блюда		п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
21	Использование работниками производственных помещений пищеблока одноразовых перчаток при порционировании блюд и (или) при приготовлении холодных закусок (салатов). Проведение работниками производственных помещений замены одноразовых перчаток на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.	+		п. 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
22	Наличие для работников	+		п. 3.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

	пищевых блоков отдельного туалета с раковиной для мытья рук.			
23	Проведение ежедневной регистрации показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях (на бумажном и (или) электронном носителях) и влажности - в складских помещениях	в буфете – раздаточной нет		п. 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 приложения 2 приложения 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
24	Содержание перед раздачей столовых приборов, столовой посуды, чайной посуды и подносов (при наличии) в высушенном виде.	+		п. 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
25	Проведение в конце рабочего дня мойки всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах (при наличии) с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.	+		п. 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
26	Проведение в конце рабочего дня (при отсутствии посудомоечной машины) мытья посуды ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению	+		п. 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
27	Наличие в холодильном оборудовании контрольных термометров; наличие в складских помещениях для хранения продукции – приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха.	в буфете – раздаточной нет		п. 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Смывы* на паразитологические исследования и иерсинии
28	Наличие инструкций по применению моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов). Хранение моющих и	+		п. 4.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Проведение* отбора проб дезинфицирующих средств

	дезинфицирующих средств в специально отведенных местах			
29	Наличие на емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств маркировки с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством).	+		п. 4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
30	Использование на линии раздачи термометров для контроля температуры блюд.	+		п. 5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Фотьянова В.И. Фотьянова

Дюмина В.А. Дюмина

Кондратьев А.В. Кондратьев

