

Приложение № 1
к Положению о работе комиссии по проверке
организации питания и соблюдения
санитарных норм и правил на пищеблоке

Протокол № 1 проверки организации питания и соблюдения санитарных норм и правил на пищеблоке МАОУ СОШ № 33 от «21» Июня 2022 г.

Комиссия по проверке организации питания и соблюдения санитарных норм и правил на пищеблоке в составе:

Председатель комиссии – Панин А.Б. – заведующий хозяйством

Члены комиссии – Кадырова В.И. – экономист
Чернецова О.П. – учитель химии
Ляшова Н.А. – председатель ППО при МАОУ СОШ № 33
Костина Н.М. – представитель родительского комитета школы

провели проверку организации питания и соблюдения санитарных норм и правил на пищеблоке школы.

По результатам проверки было установлено следующее:

1. Наличие нормативно-правовой документации по организации питания

Наличие примерного меню	Да
Наличие картотеки технологических карт	Да
Должностные инструкции работников пищеблока	Да
Инструкции по выполнению санэпидрежима	Да

2. Обучение и повышение квалификации работников пищеблока

Квалификация работников пищеблока	Да
Гигиеническая подготовка и аттестация работников пищеблока	Да
Обучение и проверка знаний СанПиН работниками пищеблока	Да
Организация санитарно-просветительской работы с работниками пищеблока	да

3. Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима на пищеблоке

Санитарное состояние помещений пищеблока	соответствует
Состояние технологического и холодильного оборудования	соответствует
Учет потоков готовой и сырой продукции в расстановке технологического оборудования	соответствует
Состояние производственного оборудования и разделочного инвентаря	соответствует
Хранение и приготовление моющих и дезинфицирующих средств, наличие сертификатов	соответствует
Состояние кухонной посуды – качество и количество	соответствует по нормам
Маркировка посуды, технологического оборудования	есть
Условия приема пищи – мебель, наличие и состояние столовой посуды	есть

4. Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований при приеме и хранении продуктов

Наличие товаросопроводительных документов, сертификатов	есть
Соблюдение товарного соседства, условий хранения продуктов и сроков их реализации	соблюдается
Снятие суточной пробы и отбор для хранения (объем отбора пробы, сроки и условия хранения, маркировка на посуде)	соблюдается

5. Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований при мытье столовой и кухонной посуды и разделочного инвентаря

Наличие и соблюдение инструкций	соблюдаются
Наличие моющего средства	имеется
Наличие мерной емкости для дозирования моющего средства	имеется
Исправность оборудования	соблюдается
Наличие разметки литража в моечных ваннах	имеется

6. Соблюдение охраны труда на пищеблоке

Журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте	имеется
Инструкции по охране труда по профессиям	имеются
Инструкции по охране труда по всем видам работ	имеются
Наличие медицинской аптечки	имеется
Наличие СИЗ и спецодежды	имеются

7. Выполнение предписаний Роспотребнадзора

Наличие предписаний Роспотребнадзора	исполнено
Наличие нарушений и замечаний в предписаниях Роспотребнадзора	выполнено
Устранение нарушений и замечаний Роспотребнадзора	устранено

8. Наличие учетно-отчетной документации по организации питания

Журнал температурного режима в холодильных установках	есть
Журнал регистрации результатов медицинского осмотра работников пищеблока (Журнал здоровья)	есть
Журнал контроля за состоянием и функционированием технологического и холодильного оборудования	есть
Журнал бракеража готовой продукции	есть
Журнал бракеража сырых и скоропортящихся продуктов	есть
Журнал витаминизации третьих блюд	есть
Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов	есть
Анализ выполнения натуральных норм питания и накопительной ведомости	есть

9. организация работы по внедрению принципов ХАССП

Наличие документации по внедрению ХАССП	в наличии
Наличие контрольных листов на ККТ	в наличии
Обучение сотрудников пищеблока по вопросам внедрения ХАССП	проводится

10. Организация работы по оформлению документации по выдаче и списанию продуктов питания

Наличие меню-требования и соответствующих технологических карт на момент проверки	есть
Соответствие данных, содержащихся в меню-требовании и в технологических картах по закладке продуктов питания и соответствии с количеством питающихся и по выходу готового блюда	соответствует

Рекомендации комиссии

Поддерживать санитарное состояние помещений в
должном уровне.

Подписи членов комиссии

Мешова Н.В. *[подпись]*
 Бестина К.М. *[подпись]*
 Чернецова В.П. *[подпись]*
 Карпова В.И. *[подпись]*