

**АКТ № 1 от 30 АВГУСТА 2022г.**

**Проверка готовности пищеблока СПДС «Вишенка» корпус №2  
к новому 2022-2023 учебному году**

**Комиссия в составе:**

Председатель комиссии – Реброва Е.Г., руководитель СПДС «Вишенка»

Члены комиссии:

- Абдельнаби Е.В., родитель;
- Юртаев В.Н., родитель;
- Марьенко С.В., родитель;

**Цель проверки:** Обеспечение безопасности поставляемых продуктов питания, наличие документов, подтверждающих качество поступающих продуктов питания, соблюдение условий, сроков хранения и реализации имеющихся продуктов питания.

**В ходе проверки рассматривались следующие вопросы:**

1. Изучение организации питания. Контроль соответствия меню, объемов порции и качества поступления пищи санитарно - эпидемиологическим правилам и нормативам СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
2. Медицинские книжки работников пищеблока.
3. Общее санитарное состояние пищеблока, соответствие норм и правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

**Результаты проверки:**

Комиссией проведен анализ следующих документов:

- технологические карты приготовления блюд;
- примерное 10-дневное меню;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- медицинские книжки работников пищеблока;
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- документы, подтверждающие качество поступающих продуктов питания;
- санитарное состояние пищеблока, соответствие норм и правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- иные документы, касающиеся вопроса проверки.

**Общее санитарное состояние пищеблока:**

- имеется кладовая для хранения продуктов, помещение для приготовления пищи; их санитарное состояние – надлежащие;
- санитарное состояние кладовой удовлетворяет требованиям: продукты хранятся на стеллажах; конструкции позволяют производить влажную уборку; имеются средства измерения температуры воздуха, прибор измерения влажности (гигрометры психрометрические ВИТ); сыпучие продукты хранятся в упаковке производителя, имеются сведения о дате производства, сроках годности и условиях хранения, о дате поступления продуктов и сроках их реализации;
- моющие и дезинфицирующие средства расходуются в соответствии с нормами, моющими и дезинфицирующими средствами пищеблок обеспечен;
- имеются инструкции по разведению моющих и дезинфицирующих средств, по обработке ящ;

- холодное водоснабжение пищеблока – централизованное;
- утилизация пищевых отходов производится ежедневно;
- состояние оборудования пищеблока соответствует требованиям техники безопасности.
- соблюдаются правила по охране труда, пожарной и электробезопасности: имеются диэлектрические коврики, проведен инструктаж, имеются средства пожаротушения.

#### **Итоги проверки следующих документов:**

- имеются технологические карты приготовления блюд; производство блюд и закладка продуктов ведутся в соответствии с составленными и утвержденными технологическими картами;
- имеется примерное 10-дневное меню с указанием калорийности и веса блюда; меню на каждый день заверено заведующим и вывешено в холлах СПДС «Вишенка»;
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов в наличии, журнал заполнен своевременно; имеется список поставщиков пищевых продуктов и график завоза продуктов;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции имеется; набор продуктов в меню соответствует бракеражному журналу, журнал заполнен своевременно; комиссией произведен бракераж готовой продукции органолептическим методом, оценка готового изделия – «хорошо»; запах, цвет, внешний вид и консистенция блюда соответствуют утвержденной рецептуре; вес готовых порций соответствует установленным нормам;
- медицинские книжки поваров и кухарочного в наличии, цикличность медицинских осмотров соблюдается; соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки;
- имеются в наличии документы, подтверждающие качество поступающих продуктов питания:
- декларации соответствия, ветеринарные свидетельства на рыбу, мясо, печень, колбасные изделия;
- ветеринарные свидетельства, удостоверения о качестве на яйцо куриное;
- ветеринарные свидетельства, сертификаты соответствия, удостоверения качества и безопасности на мясо птицы;
- декларации соответствия, сертификаты соответствия на бакалейную продукцию;
- декларации соответствия, сертификаты соответствия, удостоверения о качестве и безопасности на молочную и молочнокислую продукцию;
- декларации соответствия, сертификаты соответствия на овощи и фрукты.
- ассортимент продуктов в перечисленных выше документах соответствует меню и бракеражному журналу; документы действительны, датировки документов соответствуют датировкам завоза продуктов питания.

#### **Выводы комиссии:**

Считать пищеблок СПДС «Вишенка» готовым к безопасной эксплуатации и организации горячего питания в 2022-2023 учебном году в соответствии норм и правил Санитарно-эпидемиологических требований СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Председатель комиссии  
Члены комиссии:

 Реброва Е.Г..