

Акт обследования пищеблока

МКОУ «Михайловская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза В.Ф.Нестерова» Черемисиновского района Курской области.

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

1. Пикалова Е.И.-и.о.директора
2. Шмакова С.Н.-ответственная за питание в школе
- 3.Миронова О.А.-член родительского комитета

№	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 Да		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	56 2		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.	Да		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.	Да		п. 2.6. СП 2.4.3648-20

5	Наличие маркировки и товаросопроводительной документации при приеме пищевой продукции и продовольственного сырья.	Да		п. 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
6	Отсутствие продукции с истекшим сроком годности	Да		п. 2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
7	Соблюдение условий хранения и сроков годности используемых полуфабрикатов (при наличии оборудования и условий по их доготовке)		Нет	п. 2.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
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	Да		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	Да		п. 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
10	Наличие на пищеблоке систем холодного и горячего водоснабжения, водоотведения и	Да		п. 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

	<p>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).</p>			
11	<p>Выполнение внутренней отделки производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.</p>	Да		п. 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
12	<p>Проведение ежедневной уборки всех помещений, предназначенных для организации общественного питания детей. Проведение уборки столов после каждого использования.</p>	Да		п. 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
13	<p>Проведение ежедневно влажной уборки производственных помещений пищеблока с применением моющих и дезинфицирующих средств</p>	Да		п. 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
14	<p>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</p>	Да		п. 2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
15	<p>Проведение ежедневного осмотра работников, занятых изготовлением продукции и работников,</p>	Да		п. 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

	<p>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).</p>			
16	<p>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.</p>	Да		п. 2.23 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
17	<p>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.</p>		Нет	п. 2.23 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
18	<p>Использование для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции раздельного технологического и холодильного оборудования, производственных столов, разделочного инвентаря, маркированных любым</p>	Да		п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

	способом, кухонной посуды.			
19	Проведение мытья столовой посуды отдельно от кухонной посуды и подносов (при наличии).	Да		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).	Да		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.	Да		п. 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
22	Наличие для работников пищеблока отдельного туалета с раковиной для мытья рук.		Нет	п. 3.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
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	Да		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.	Да		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		Нет	п. 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

	обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.			
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	Да		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.	Да		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 дезинфицирующих средств в специально отведенных местах	Да		п. 4.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Проведение* отбора проб дезинфицирующих средств
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).	Да		п. 4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
30	Использование на линии раздачи термометров для контроля температуры блюд.	Да		п. 5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20