Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 81» г. Перми

Информация о результатах проверки организации питания
в МАОУ «СОШ №81»г. Перми

Комиссией в составе:

С.З. Козыревой, директора МАОУ «СОШ №81»г. Перми

Т.В.Шестаковой – школьного врача,

О.В. Васильченко – ответственной за организованное питание,

С.А. Мошевой – ответственной за бесплатное питание,

26 января 2021 года проведена проверка организации питания в здании по адресу: г. Пермь, ул. Загарьинская,6

Выводы работы комиссии:

1. Принято решение о возможности \ невозможности работы пищеблока.
2. Основные замечания и сроки их устранения:

№	Контроль	Мероприятия	Основные нарушения	Сроки устранения	Ответственный
1.	Кадровое обеспечение пищеблока	Медицинские книжки работников пищеблока имеются, ежегодный медицинский осмотр пройден.	нарушений нет		
	Ежедневный осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний	Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний проводится ежедневно.	нарушений нет		
2.	Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья	Договоры на поставку продуктов питания имеются в наличии и сопроводительные документы на поступающие продукты имеются	нарушений нет		
		Бракеражный журнал пищевых продуктов и продовольственного сырья ведется ежедневно.	нарушений нет		
		Условия хранения скоропортящихся продуктов	нарушений нет		

		соблюдаются. Журнал контроля температурного режима холодильного оборудования ведется ежедневно. Складское помещение оборудовано гигрометром и термометром, которые находятся в рабочем состоянии.	нарушений нет нарушений нет		
3.	Оборудование и инвентарь пищеблока	Инвентарь и оборудование промаркированы и используются в соответствии с маркировкой. Система вентиляции находится в рабочем состоянии.	нарушений нет		
4.	Оборудование моечных	Металлические ванны оборудованы воздушными разрывами. Инструкции по применению моющих средств имеются. Пищевые отходы собираются в промаркированные емкости с крышками.	нарушений нет нарушений нет нарушений нет		
5.	Санитарное состояние пищеблока	Кухня и подсобные помещения содержатся в чистоте, график проведения генеральных уборок имеется и соблюдается. Договор на проведение дезинсекции, дератизации имеется. Мероприятия проводятся. Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте. Комплекты рабочей одежды имеются в достаточном количестве. Рабочая одежда чистая.	нарушений нет нарушений нет нарушений нет нарушений нет		
6.	Рацион питания	Ежедневное меню согласовано с Управлением Роспотребназора по Пермскому краю, что соответствует примерному 12-дневному меню. Технологические карты имеются для всех блюд. Суточные пробы хранятся в холодильнике. Запрещенные продукты отсутствуют. Ведомость контроля за рационом питания ведется ежедневно, дополнительная витаминизация проводится. Закладка блюд производится в соответствии с технологическими картами. Суточные пробы хранятся в холодильнике. Температура хранения соответствует норме.	нарушений нет нарушений нет нарушений нет нарушений нет нарушений нет нарушений нет нарушений нет		

7.	Проведение визуальных и лабораторных проверок учреждениями РПН	Визуальные и лабораторные проверки учреждениями РПН проводятся. Имеются протоколы лабораторных испытаний.	нарушений нет		
8.	Обеспечение питьевого режима	Питьевой режим обеспечен. Подносы для чистой и использованной посуды имеются, промаркированы и используются в соответствии с назначением.	нарушений нет нарушений нет		

3. Управленческое решение по результатам проверки:

В ходе проверки не установлено нарушения требований организации питания в школе.

Не допускать нарушений требований организации питания в школе.

Соблюдать требования СанПин 2.3./2.4-3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Подписи членов комиссии:

Т.В. Шестакова _____

О.В. Васильченко _____

С.А. Мошева _____

Директор школы _____ С.З. Козырева

мп

Ознакомлена, копию акта получила

_____