

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Школа – интернат поселка Эгвекино»

16 сентября 2020 г.

п. Эгвекино

АКТ

контроля качества и безопасности питания в МБОУ «Ш – И поселка Эгвекино»

Комиссия в составе Елизаровой И.В., председателя комиссии и Прудниковой С.В., Резниковой Л.П., Парамоновой Е.Е. провели проверку качества и безопасности питания обучающихся, воспитанников в МБОУ «Ш – И поселка Эгвекино» 14 сентября т.г.

Цель проверки:

- 1) порядок и качество текущей уборки помещений пищеблока. Порядок сбора отходов.
- 2) состояние посуды, оборудования, инвентаря и тары.
- 3) контроль доставки продуктов питания

В ходе проверки установлено следующее. В помещениях пищеблока текущая уборка проводится регулярно, качественно, с использованием дезинфицирующих средств.

Кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов согласно пп 13.2 СанПиН 2.4.1.3049-13 и 4.10 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов при работе технологического оборудования исключена согласно пп 13.2 СанПиН 2.4.1.3049-13 и п. 2.5. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Технологическое оборудование и столы, инвентарь, посуда и тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

Для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и разделочные доски. Для разделки сырых продуктов и готовых продуктов на разделочных досках нет дефектов (целей, зазоров и др.)

На всех досках для разделки сырых продуктов, досках для разделки готовых продуктов, ножах для разделки сырых продуктов, ножах для разделки готовых продуктов, производственных столах; кухонной посуде; оборудовании и инвентаре имеется маркировка

Пищеблок МБОУ «Ш – И поселка Эгвекино» обеспечен достаточным количеством столовой посуды и приборов. Посуда хранится на решетчатых полках и стеллажах. Стеллажи для хранения чистой кухонной посуды имеют достаточную высоту от пола. Требования к режиму мытья кухонной и столовой посуды, чашек и т. п. соблюдаются.

Требования к мытью разделочных досок, мелкого деревянного инвентаря соблюдаются согласно пп. 13.11 СанПиН 2.4.1.3049-13 и п. 5.15 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Посуда с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью, пластмассовой посуды не используется, столовые приборы из алюминия согласно п. 13.13 СанПиН 2.4.1.3049-13 и п. 4.12 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфекционных средств согласно п. 13.14 СанПиН 2.4.1.3049-13 и п. 5.4. СанПиН 2.4.5.2409-08 вывешены в моечной.

Чистые столовые приборы хранятся в предварительно промытых каскетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.

Производственные столы для сырой продукции моются с использованием дезинфекционных средств в конце рабочего дня.

Товарное соседство соблюдается. Качество продукции соответствует ГОСТу, признаков порчи, гнили нет.

Морозильные камеры, холодильники, поддоны чистые.

Водитель имеет медицинскую книжку.

Выводы: члены комиссии пришли к выводу, что санитарное состояние помещений пищеблока МБОУ «Ш – И поселка Эгвекинот» удовлетворительное. Нарушений требований СанПиН не выявлено.

Елизарова И.В. И.В. Елизарова
Прудникова С.В. С.В. Прудникова
Резникова Л.П. Л.П. Резникова
Парамонова Е.Е. Е.Е. Парамонова