

АКТ

Комиссия в составе:

29.09.2017

председатель, Кочегина Г.В., заместителя директора по АХЧ;
заместитель председателя, Почкина С.В. заведующая хозяйством;
члены комиссии:

Микова Н.К., учитель СБО;
Кизик Т.Н., фельдшер школы;
Лепихина Л.В., заведующая производством;
Цейслер Д.Р. председатель управляющего совета школы.

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

- Проверка санитарных книжек вновь прибывших сотрудников.
- Соблюдению технологии приготовления блюд
- Исправность оборудования пищеблока
- Соблюдение правил хранения продуктов
- Наличие гигрометра в кладовой
- Соблюдение температурного режима хранения продуктов
- Соблюдение сроков реализации продуктов
- Хранение суточных проб



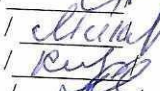
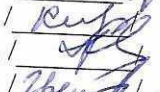


В ходе проверки выявлено:

Нарушений технологии приготовления блюд не выявлено. Оборудование пищеблока находится в исправном состоянии. Правила хранения продуктов соблюдаются. В кладовой гигрометр в исправном состоянии. Температурный режим хранения продуктов соблюдается. Сроки реализации продуктов соблюдены. Суточные пробы находятся в отдельном холодильнике, подписанные. Вместе с тем у вновь прибывших сотрудников пищеблока Весниной Н.В. и Денисовой Л.А. в санитарных книжках нет отметок о прививках от дизентерии и гепатита, прохождения санехминимума. Отсутствует тетрадь отметки работы гигрометра. Эмалированная посуда на пищеблоке с трещинами и сколами. Нарушаются правила мытья посуды.

Предложения:

1. Довести вакцинацию до конца и представить данные по сантехминимуму.
Срок до 15.10.2017
ответственная ИП Пищальникова Н.Л.
2. Завести тетрадь и контролировать работу гигрометра с постоянным внесением данных в тетрадь.
постоянно
ответственная Лепихина Л.В.
3. Ужесточить контроль за мытьём посуды.
ответственная Лепихина Л.В.
4. Заменить эмалированную посуду на пищеблоке с трещинами и сколами, произвести маркировку
Срок до 01.11.2017
ответственная ИП Пищальникова Н.Л.

Председатель
Заместитель
Секретарь
Члены комиссии

Кочегина Г.В. / 
Почкина С.В. / 
Микова Н.К. / 
Кизик Т.Н. / 
Лепихина Л.В. / 
Цейслер Д.Р. / 

УТВЕРЖДАЮ:



АКТ

документарной проверки на пищеблоке МАОУ «Школа № 18 для обучающихся с ОВЗ» г.Перми

Мы нижеподписавшиеся комиссия в составе:

председатель, Кочегина Г.В., заместитель директора по АХЧ

заместитель председателя, Почкина С.В., заведующая хозяйством

члены комиссии:

Микова Н.К., учитель СБО;

Кизик Т.Н., фельдшер школы;

Лепихина Л.В., завпроизводством;

Цейслер Д.Р., председатель управляющего
совета.

Составили настоящий акт в том, что 08 ноября 2017 года были запрошены и проверены документы согласно договора № 316043 87526 от 01.01.2017 года п.2.1.7. т.к. 01 сентября 2017 года были введены в состав работников обслуживающих 2-х разовое горячее питание учащихся. Новым сотрудникам необходимо было предъявить копии санитарных книжек и подтверждающие документы прохождения учебы по сантехминимуму. п.2.2.5. учет количества и стоимости отпущенных за день единиц питания.

В ходе проверки выяснилось, что на 08 ноября 2017 года список новых сотрудников со всеми вытекающими обстоятельствами отсутствует, хотя ИП Пищальникова Н.Л. была предупреждена о том, что перед началом 2017-2018 учебного года необходимо предоставить в образовательное учреждение копии санитарных книжек и подтверждение по прививкам и прохождению учебы по сантехминимуму на новых работников. В течение сентября-октября т.г. медицинским работником школы Кизик Т.Н. неоднократно запрашивались вышеуказанные документы. Согласно п. 2.2.5. договора при проверке меню ежедневного питания было обнаружено несоответствие с 10-ти дневным меню и стоимостью питания по I- II ступеням учащихся т.е. разница по цене в некоторых меню между I- II ступенями отсутствует.

Предложения:

ИП Пищальникова Н.Л.


- Представить список на всех сотрудников, заверенный И.П.Пищальниковой Н.Л.
- Провести анализ выявленных нарушений.


в срок до 15 ноября 2017 года.


Акт подписали:


Кочегина Г.В., заместитель директора по АХЧ

Почкина С.В., заведующая хозяйством

 Микова Н.К., учитель СБО;

 Кизик Т.Н., фельдшер школы;

 Лепихина Л.В., завпроизводством;

 Цейслер Д.Р., председатель управляющего

АКТ

30.11.2017

Комиссия в составе:

председатель, Кочегина Г.В., заместителя директора по
АХЧ;

заместитель председателя, Почкина С.В. заведующая
хозяйством;

члены комиссии:

Микова Н.К., учитель СБО;

Кизик Т.Н., фельдшер школы;

Лепихина Л.В., заведующая

производством;

Цейслер Д.Р. председатель

управляющего совета

школы.

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка условий работы
школьной столовой по следующим вопросам:

- Наличие технологических карт на приготовление блюда.
- Соблюдению технологии приготовления блюд.
- Соблюдение правил хранения продуктов.
- Соблюдение температурного режима хранения продуктов.
- Соблюдение сроков реализации продуктов.
- Соблюдение гигиенических требований к мытью посуды,
полотенец.

В ходе проверки выявлено:

Отсутствовали технологические карты по приготовлению блюд. В
следствии чего комиссия не смогла проверить правильность закладки
продуктов: каши, ленивых голубцов, какао. Выяснилось, что каша и какао
приготовлены на сгущенном молоке вместо цельного, хотя в меню-закладке
было указано цельное молоко. В ленивых голубцах заведующая производством
не смогла точно сказать какое количество мяса и капусты в граммах в одной
порции. В ходе проверки ИП Пищальникова Н.Л. отправила технологические
карты. В технологической карте по приготовлению голубцов, оказалось, ещё
идёт и рис. На вопрос сколько риса идет в состав ленивых голубцов – ответа не
получили.

Правила хранения продуктов соблюдаются. В кладовой гигрометр в
исправном состоянии. Температурный режим хранения продуктов соблюдается.
Журналы ведутся. Сроки реализации продуктов соблюдены. Журнал
заполняется своевременно. Суточные пробы находятся в отдельном
холодильнике, подписанные.

Выводы:

- Закладка продуктов на изготовление ленивых голубцов производилась примерно;
- Отсутствовал ярлык изготовления фарша, из которого были произведены голубцы;
- Отсутствует поступление цельного молока для изготовления блюд;
- Отсутствовал сертификат качества на фарш мяса птицы, из которого производились ленивые голубцы;
- На стеллажах для чистой посуды обнаружена грязь, полотенца имели специфический запах грязи.

Предложения:

1. Произвести ревизию технологических карт и использовать их при приготовлении блюд.

Срок до 15.12.2017

ответственная Лепихина Л.В.

2. Ужесточить контроль за мытьём стеллажей.

ответственная Лепихина Л.В.

Председатель

_____ /

Заместитель

_____ /

Секретарь

_____ /

Члены комиссии

1. _____ /

1. _____ /

1. _____ /

Handwritten signatures and initials in the center of the page.

Кочегина Г.В./

Почкина С.В.

Микова Н.К. /

Кизик Т.Н.

Лепихина Л.В.

Цейслер Д.Р.