

Акт проверки от 09.01.2025
МБУ «Школа № 20» (Корпус Б)

находящаяся по адресу:
г. Тольятти, ул. Мира, 116

№ п/п	Наименование мероприятий	Выполнено/Не выполнено
1.	Проведение в помещениях пищеблоков и столовых дезинсекционных и дератизационных работ, генеральной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств	выполнено
2.	Устранения нарушений, выявленных ранее в ходе контрольных (надзорных) и профилактических мероприятий, а также нарушений, выявленных специалистами Управления Роспотребнадзора в ходе совместных с органами прокуратуры проверок, проведенных в ноябре-декабре 2024 года (если проверки проводились)	нарушение отсутствует
3.	Создание условий по соблюдению санитарно-эпидемиологических требований	выполнено
4.	Обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок при наличии сопроводительных документов	выполнено
5.	Организация контроля за соблюдением сроков годности, условий хранения и транспортировки пищевых продуктов, поставляемых в образовательные организации	выполнено
6.	Обеспечение пищеблоков доброкачественной питьевой водой	выполнено
7.	Проверка исправности технологического и холодильного оборудования, оснащение необходимым оборудованием, инвентарем, посудой	выполнено
8.	Соблюдение требований к условиям и технологии изготовления продукции общественного питания	выполнено

9.	Укомплектованность работниками пищеблоков, прошедшими в полном объеме медицинские осмотры и гигиеническое обучение, недопущение к работе лиц с признаками инфекционных заболеваний, соблюдение правил личной гигиены персоналом пищеблоков.	<i>выполнено</i>
10.	Обеспечение необходимой материально-технической базы (оснащение, технологическое и холодильное оборудование, вентиляция, горячее и холодное водоснабжение, канализация, столовая мебель)	<i>выполнено</i>
11.	Достаточное количество посадочных мест в столовых при соблюдении норматива площади 0,7 м ² на 1 посадочное место с учетом режима работы МБУ	<i>выполнено</i>
12.	Продолжительность перемен для приема пищи не менее 20 минут	<i>выполнено</i>
13.	Количество умывальников перед обеденным залом из расчета 1 на 20 посадочных мест, оснащенных средствами гигиены	<i>выполнено</i>
14.	Наличие разработанного и утвержденного меню, соответствующего физиологическим нормам	<i>выполнено</i>
15.	Рациональный режим питания с интервалами между приемами пищи не менее 3,5-4 часов, организация завтрака для обучающихся 1-ой сены, обеда для обучающихся 2-ой смены и дополнительного полдника для детей, посещающих группу продленного дня	<i>выполнено</i>
16.	Соответствие минимального количества работников пищеблока количеству питающихся детей (табл.6.19 СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для	<i>выполнено</i>

	человека факторов среды обитания»)	
17.	Организация со стороны операторов питания производственного контроля, основанного на принципах ХАССП, в том числе лабораторного, за работой пищеблока, соблюдением санитарно-гигиенического режима, качеством и безопасностью изготавливаемых блюд и кулинарных изделий	выполнено
18.	Повседневный контроль со стороны администрации МБУ, медицинского работника, родительской общественности за работой пищеблока, организацией питания обучающихся	выполнено

Выводы:

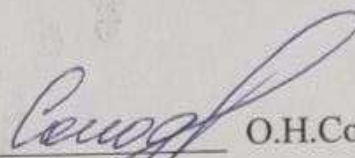
пищевая продукция из корнуса Б"
готов в краевом пищеблоке

Рекомендации:

отсутствуют

С результатами проверки ознакомлен:

Директор МБУ «Школа № 20»



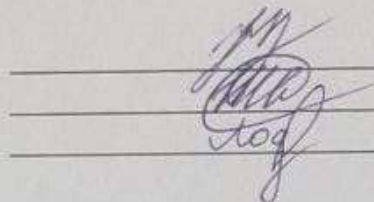
О.Н.Солодовникова

Представитель ЗАО КШП «Дружба»



Н.А.Махова

Члены комиссии:



В.М.Кузнецова

О.А.Шагарова

Г.В.Лодякова

Акт проверки от 09.01.2025
МБУ «Школа № 20» (Корпус А)

находящаяся по адресу:
г. Тольятти, ул. Голосова, 83

№ п/п	Наименование мероприятий	Выполнено/Не выполнено
1.	Проведение в помещениях пищеблоков и столовых дезинсекционных и дератизационных работ, генеральной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств	выполнено
2.	Устранения нарушений, выявленных ранее в ходе контрольных (надзорных) и профилактических мероприятий, а также нарушений, выявленных специалистами Управления Роспотребнадзора в ходе совместных с органами прокуратуры проверок, проведенных в ноябре-декабре 2024 года (если проверки проводились)	нарушения отсутствуют
3.	Создание условий по соблюдению санитарно-эпидемиологических требований	выполнено
4.	Обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок при наличии сопроводительных документов	выполнено
5.	Организация контроля за соблюдением сроков годности, условий хранения и транспортировки пищевых продуктов, поставляемых в образовательные организации	выполнено
6.	Обеспечение пищеблоков доброкачественной питьевой водой	выполнено
7.	Проверка исправности технологического и холодильного оборудования, оснащение необходимым оборудованием, инвентарем, посудой	выполнено
8.	Соблюдение требований к условиям и технологии изготовления продукции общественного питания	выполнено

9.	Укомплектованность работниками пищеблоков, прошедшими в полном объеме медицинские осмотры и гигиеническое обучение, недопущение к работе лиц с признаками инфекционных заболеваний, соблюдение правил личной гигиены персоналом пищеблоков.	<i>выполнено</i>
10.	Обеспечение необходимой материально-технической базы (оснащение, технологическое и холодильное оборудование, вентиляция, горячее и холодное водоснабжение, канализация, столовая мебель)	<i>выполнено</i>
11.	Достаточное количество посадочных мест в столовых при соблюдении норматива площади 0,7 м ² на 1 посадочное место с учетом режима работы МБУ	<i>выполнено</i>
12.	Продолжительность перемен для приема пищи не менее 20 минут	<i>выполнено</i>
13.	Количество умывальников перед обеденным залом из расчета 1 на 20 посадочных мест, оснащенных средствами гигиены	<i>выполнено</i>
14.	Наличие разработанного и утвержденного меню, соответствующего физиологическим нормам	<i>выполнено</i>
15.	Рациональный режим питания с интервалами между приемами пищи не менее 3,5-4 часов, организация завтрака для обучающихся 1-ой сены, обеда для обучающихся 2-ой смены и дополнительного полдника для детей, посещающих группу продленного дня	<i>выполнено</i>
16.	Соответствие минимального количества работников пищеблока количеству питающихся детей (табл.6.19 СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для	<i>выполнено</i>

	человека факторов среды обитания»)	
17.	Организация со стороны операторов питания производственного контроля, основанного на принципах ХАССП, в том числе лабораторного, за работой пищеблока, соблюдением санитарно-гигиенического режима, качеством и безопасностью изготавливаемых блюд и кулинарных изделий	выполнено
18.	Повседневный контроль со стороны администрации МБУ, медицинского работника, родительской общественности за работой пищеблока, организацией питания обучающихся	выполнено

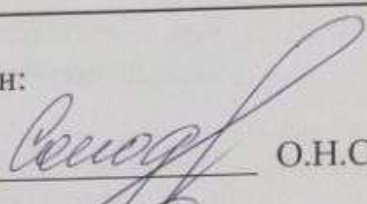
Выводы:

Пищеблок МБУ «Школа № 20» корпуса А готов к работе после зимних каникул.

Рекомендации:

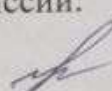
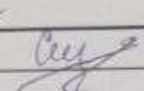
Отсутствуют.

С результатами проверки ознакомлен:

Директор МБУ «Школа № 20»  О.Н.Солодовникова

Представитель ЗАО КШП «Дружба»  Е.М. Семенова

Члены комиссии:

 К.Е.Головина
 Т.И.Хартова
 И.В.Сизова

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 12.12.24

Инициативная группа, проводившая проверку: Бабункина Е.С., Соколова А.А., Терешкина Е.В.

Вопросы

1. Имеется ли в организации меню?
☒ А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации
☐ Б) да, но без учета возрастных групп
☐ В) нет
2. Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?
☒ А) да
☐ Б) нет
3. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?
☒ А) да
☐ Б) нет
4. В меню отсутствуют повторы блюд?
☒ А) да, по всем дням
☐ Б) нет, имеются повторы в смежные дни
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты
☒ А) да, по всем дням
☐ Б) нет, имеются повторы в смежные дни
6. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?
☒ А) да
☐ Б) нет
7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?
☒ А) да
☐ Б) нет
8. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?
☒ А) да
☐ Б) нет
9. Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?
☒ А) нет
☐ Б) да
10. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?
☒ А) да
☐ Б) нет
11. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?
☒ А) да
☐ Б) нет
12. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?
☒ А) да
☐ Б) нет
13. Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?
☒ А) нет
☐ Б) да
14. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?
☒ А) да

Б) нет

15 Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?

☒ А) нет

Б) да

16 Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?

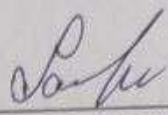
☒ А) нет

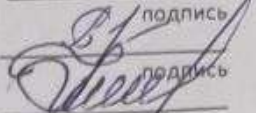
Б) да

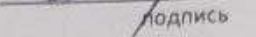
17 Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?

☒ А) нет

Б) да



подпись


подпись


подпись