

АКТ

проверки организации питания в МАДОУ «ЦРР – Детский сад №252» г.Перми
по адресу: г.Пермь ул. Автозаводская,55

07.09.2022

На основании приказа заведующего МАДОУ от 30.08.2022 г. № 130-04 «О дополнительных санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятиях по предупреждению вспышек острых кишечных инфекций в ДОУ в 2022-2023 учебном году», в целях осуществления контроля за соблюдением санитарно - эпидемиологического режима и предупреждения возникновения вспышек острых кишечных инфекций в подведомственных муниципальных образовательных учреждениях города Перми проведена проверка пищеблока МАДОУ организатор питания ИП Бабкина Ф.С.

№ п/п	Мероприятия	Результат проверки
1	Проведение уборок во всех помещениях пищеблоков образовательных организаций с использованием дезинфицирующих средств, разрешенных к применению в детских учреждениях по режиму дезинфекции при вирусных инфекциях	Полы моются ежедневно, дезинфицирующее средство «Дез хлор», график генеральных уборок имеется.
2	допуск к работе сотрудников пищеблоков ОУ в полном объеме прошедших медицинское освидетельствование	Санитарные книжки: повар Казакова НС (допуск 09.12.2021), кухонная Гуслистова О.А. (допуск 02.12.2021)
3	прохождение гигиенического обучения персонала	Сантехминимум: повар Казакова Н.С. – до 12.2022, кухонная Гуслистова О.А. – до 12.2023 г.
4	Ведение гигиенического журнала (состояние здоровья персонала пищеблоков, в том числе осмотрами на предмет наличия гнойничковых заболеваний и ОРВИ перед допуском к работе)	Журнал ведется.
5	наличие сопроводительных документов, свидетельствующих о безопасности овощей и фруктов, прослеживаемость пищевой продукции, соблюдением температурно-влажностного режима при их хранении	На коробке с яблоками имеется ярлык: ЕАЭС№RU Д-СН НА41 В 03171/19, поставщик ИП Легкова А.А., урожай 2022 год, условия хранения в холод. + 6, реализации +25, дата поставки 06.09.2022 г. На мешке репчатым луком ярлык: ГОСТ ЕАЭС№RU Д-KZ ВЯ01 А 17117, поставщик ИП Легкова А.А., урожай 2022 год Казахстан, условия хранения в холод. + 5, реализации +25, дата поставки 06.09.2022 г.
6	проведение дератизационных мероприятий во всех помещениях пищеблока и учреждения в плановом порядке и по мере необходимости	Обработка ежемесячно ООО «Дезсервис». Последняя обработка 17.08.2022 г. дополнительно обрабатывается раз в неделю.
7	соблюдение правил личной гигиены	Правила соблюдаются.

	персоналом пищеблоков, санитарно-гигиенических и технологических требований при изготовлении кулинарных изделий и организации питьевого режима	Перчатки, головные уборы, фартуки, одноразовые маски имеются. Дезинфицирующие, моющие средства имеются. Антисептик для обработки рук имеется.
8	допуск до работы работников пищеблоков после проведения обследования на ОКИ-скрин	Нет обследования
9	принятие от поставщиков продовольственного сырья и пищевых продуктов при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность	Документы имеются
10	соблюдение сроков хранения и реализации пищевых продуктов, установленных производителем	Сроки соблюдаются
11	соблюдение поточности технологических процессов при приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий (не допускать пересечения потоков сырья и готовой продукции);	Поточность соблюдается
12	обработка продукции в соответствии с маркировкой разделочного инвентаря и технологического оборудования	Ножи и доски промаркированы.
13	соблюдение режимов мытья посуды, тары	Инструкция мытья посуды имеется
14	обработка яйца, используемого для приготовления блюд, осуществлением в соответствии с требованиями санитарных правил с применением дезинфицирующих средств	Яйцо обрабатывается дезинфицирующим средством «Дез хлор». Инструкция имеется.
15	недопущение совместного хранения и реализации сырых продуктов (мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, яиц) и полуфабрикатов из них совместно с готовыми к употреблению продуктами	Кура хранится в отдельной морозильной камере. Мясо и рыба хранится вместе в одной морозильной камере с перегородкой.

Замечания:

В результате проверки выявлены следующие замечания:

1. У сотрудников пищеблока нет обследования ОКИ-скрин.
2. Мясо и рыбу необходимо хранить в разных морозильных камерах.

Выводы:

1. Провести обследование сотрудников пищеблока на ОКИ – скрин до 19.09.2022 г.
2. Рекомендуем купить дополнительную морозильную камеру для раздельного хранения мяса и рыбы.

Завхоз



Вишнякова С.К.

Ознакомлена:

Представитель организатора питания ИП Бабкина Ф.С.

Технолог



Орлова М.М..