

Министерство образования и науки Республики Калмыкия  
МКОУ «Большецарынская средняя общеобразовательная школа №2 им. М.В.Хонинова»

17 мая 2022 года

п. Большой Царын

Приказ № 69

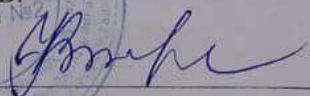
«О проведении внеплановой проверки пищеблока,  
поступающей и готовой продукции»

С целью недопущения нарушений и выполнения САНПиН 2.4.3648-20, качественной подготовки к открытию лагеря дневного пребывания при МКОУ «БЦСОШ №2»

ПРИКАЗЫВАЮ:

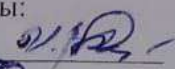
1. Провести внеплановую проверку пищеблока, поступающей и готовой продукции.
2. Назначить лицами, уполномоченными на проведение проверки:  
Архадькова М.И. – председатель комиссии, председатель ПК;  
Наранова Л.А. – член комиссии, делопроизводитель;  
Яшкеева С.С. – член комиссии, учитель начальных классов.
3. Установить, что настоящая проверка проводится с целью обеспечения соблюдения САНПиН 2.4.3648-20.  
Задачами настоящей проверки являются:  
- недопущение нарушений при организации горячего питания обучающихся;  
- принятие мер в случае установления факта нарушения САНПиН 2.4.3648-20.
4. Проверку осуществить 20 мая 2022 года
5. В процессе проверки провести следующие мероприятия по контролю, необходимые для достижения целей и задач проверки (Приложение 1,2)
6. В ходе проверки лица, уполномоченные на проведение проверки, вправе затребовать необходимые документы в рамках проводимого мероприятия.
7. Результаты контроля рассмотреть на совещании при директоре в октябре 2021 года
8. Контроль за исполнением приказа возложить на заместителя директора по ВР

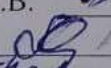
Директор школы:

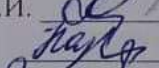


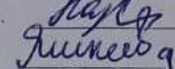
Э.П.Канкаев

С приказом ознакомлены:

Дорджи-Горяева И.В. 

Архадькова М.И. 

Наранова Л.А. 

Яшкеева С.С. 

АКТ  
ПРОВЕРКИ САНИТАРНОГО СОСТОЯНИЯ ПИЩЕБЛОКА МКОУ «БЦСОШ №2»

№	СОДЕРЖАНИЕ	РЕЗУЛЬТАТЫ
1.1	Электрическая плита: - чистота плиты; - чистота стен около них; - чистота пола вокруг и под низом	Всего – 2, Рабочая – 1 плита. Санитарное состояние плит удовлетворительное
1.2	Холодильное оборудование: - своевременность разморозки; - чистота обработки; - температурный режим; - наличие термометра	Всего -3 Холодильное оборудование работает в нормальном режиме.
1.3	Суточная проба: - состояние банок; - наличие крышек; - правильность забора; - своевременность сменяемости и наличие продукции	Суточная проба на момент проверки находится в холодильнике. Соответствует требованиям СанПин.
1.4	Доски для продукции: - качество обработки; - наличие маркировки; - правильность хранения; - наличие трещин, щербинок	Маркировка на досках имеется. Обработка и хранение соответствует нормам СанПин. Трещины и щербинки на досках отсутствуют.
1.5	Ножи для продукции: - качество обработки; - наличие маркировки; - соответствие количественному требованию	Ножи маркированы, в достаточном количестве. Обработаны в соответствии нормам СанПин.
1.6	Контрольные весы: - состояние; - правильность работы	Всего -1. Состояние и правильность в норме. Поверка проведена в августе 2021г.
1.7	Технологическое оборудование (мармиты): - санитарное состояние; - состояние рабочее; - маркировка	Всего конфорок - 4, работают - 2. Санитарное состояние в норме.
1.8	Состояние столов продукции	В удовлетворительном состоянии
1.9	Хранение хлеба: - наличие тары (для белого и чёрного); - маркировка; - состояние стола; - состояние доски; - наличие ножа с маркировкой	Имеется шкаф для хранения. Состояние стола в норме. Имеются чаша для хлеба и ножи с маркировкой.
1.10	Хранение ветоши: - наличие тары; - наличие ветоши	Имеются наличие тары и ветоши, которые хранятся в специальном помещении.
1.11	Уборочный инвентарь: - швабры в соответствии с маркировкой - ведро с соответствующей маркировкой - ветошь для пола и пыли (наличие, качество) - правильность хранения (в специальном шкафу)	Имеются 2 швабры с соответствующей маркировкой для пищеблока и других помещений кухни с ветошью для пола и пыли. Уборочный инвентарь хранится в специальном помещении.
1.12	Состояние раковин для мытья рук	В норме.
1.13	Контрольное блюдо: - состояние уголка для хранения	Контрольное блюдо выставляется на тумбу в пищеблоке. На момент проверки находилось в холодильнике. Уголок оформлен.
1.14	Наличие столовой посуды (2 комплекта): - тарелки - ложки - вилки - стаканы (трещины, сколы) - соблюдение обработки	-Тарелок - 120. На момент проверки обнаружены сколы на посуде. - Ложек – 120 шт. - Стаканов недостаточно. Санитарное состояние посуды и кассетницы в норме.

	- санитарное состояние - чистота кассетниц	
1.15	Наличие отдельных стеллажей для сушки посуды; - санитарное состояние	Посуда находится в специальном деревянном шкафу. Санитарное состояние шкафа в норме.
1.16	Наличие моющих средств для мытья посуды; - сертификат соответствия	Моющие средства для мытья посуды в наличии.
1.17	Наличие отдельных стеллажей для хранения овощей	Стеллажи, корзины для овощей, поддон для хранения картофеля в оборудованном помещении.
1.18	Состояние обеденных столов; - уборка столов - санитарное состояние	Соответствуют санитарным нормам.
1.19	1. Общее санитарное состояние 2. Одежда: - чистота; - наличие головного убора; - наличие украшений - наличие полотенца для рук (2 полотенца); - наличие халатов для уборки - наличие одноразовых масок - наличие одноразовых перчаток 3. Документация: - журнал здоровья; - журнал учета температурного режима холодильного оборудования; - журнал бракеража сырой продукции; - журнал бракеража готовой продукции; - журнал витаминизации; - журнал гнойничковых заболеваний - журнал генеральной уборки - ведомость контроля питания 4. Наличие гигрометра 5 Кухонный рабочий Разгуляева Н.А. _____ Выполнение инструкций по ОТ и ТБ	1. Общее санитарное состояние – удовлетворительное. 2. Одежда: имеются одноразовые маски, перчатки, халаты, фартуки, головные уборы и полотенца для рук. 3. Документация: - а) <u>Имеются в наличии:</u> - Журнал учета температурного режима холодильного оборудования. - Журнал бракеража готовой продукция. - Журнал бракеража скоропортящихся продуктов. - Журнал витаминизации; - Журнал текущей уборки; - Журнал генеральной уборки; - Журнал обработки (дезинфекции) посуды; - Журнал контроля кварцевания помещений в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции (COVID-19); - Гигиенический журнал (сотрудников); - Инструкция как вести журнал бракеража сырой и готовой продукции, 2018 года выпуска; - Инструкция по применению средств дезинфицирующего Абактерил – Хлор (таблетки, гранулы), 2015 года выпуска. - б) <u>Не имеются в наличии:</u> - Журнал бракеража сырой продукции; - Журнал гнойничковых заболеваний; 4. Гигрометр находится в складском помещении в рабочем состоянии, но не заправлен. 5. Кухрабочая Разгуляева Н.А. работает согласно Инструкции ОТ и ТБ.
1.20	Духовой шкаф	В рабочем состоянии

Дата:

Председатель комиссии: Архадыхова М.И. Архадыхова  
Члены комиссии: Наранова Л.А. Наранова  
Яшкеева С.С. Яшкеева

Ознакомлены:

Заведующий хозяйством Тютонова Л.В. Тютонова  
Повар Цой В.А. Цой  
Кухонный рабочий Разгуляева. Разгуляева