



ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ
«КОЛЛЕДЖ ПОЛИЦИИ»

ОКПО 08665176, ОГРН 1037739013410, ИНН 7733020995 КПП 773301001
125363 г. Москва, ул. Фабрициуса, д. 26, телефон / факс: (499) 492-86-88
Официальный сайт: spo-kp.mskobr.ru E-mail: spo-kp@edu.mos.ru

Акт

ознакомления с условиями организации питания и питьевого режима

11.12.2017г.

г. Москва

Цель:

1. Ознакомление с условиями работы столовой и буфета;
2. Ознакомление с условиями организации питьевого режима.

Мы, представители родительского комитета 2 курса: Зварыкина Юлия Викторовна, Сушкова Олеся Николаевна посетили столовую Колледжа полиции, расположенного по адресу: улица Фабрициуса, дом 26.

В столовой присутствовали:

Серебряков Александр Иосифович, руководитель структурного подразделения;

Ивкина Валентина Владимировна, специалист по питанию;

Шмакова Елена Михайловна, зав. производством ООО «Московский школьник»;

Анасов Марат Жанбулатович, технолог ООО «Московский школьник»

Нами было установлено:

1. Питание осуществляется по утвержденному примерному меню, размещенному на официальном сайте Колледжа полиции.
2. Ежедневное меню на 11 декабря 2017 года (понедельник) соответствует утвержденному примерному меню (13 день).
3. График приема пищи соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям.
4. Организовано мытье рук обучающихся при столовой. Имеются средства для мытья рук, электрополотенца.
5. Осуществляется сервировка столов в обеденном зале: салфетницы на всех столах, салфетки в наличии. Хлеб находится в обеденном зале на линии раздачи в емкостях с маркировкой «Хлеб», столовые приборы находятся в обеденном зале на стойке для столовых приборов. Индивидуальные подносы в наличии.
6. Соблюдаются эстетические требования к столовым приборам, к столовой посуде.

7. Обслуживание обучающихся горячим питанием осуществляется сотрудниками, имеющими необходимую квалификацию.
8. Оборудование на линии раздачи работоспособно.
9. Производственное, холодильное, весовое оборудование работоспособно.
10. Инвентарь для порционирования блюд и напитков в наличии, промаркирован.
11. Контрольные весы, термометр, одноразовые перчатки в наличии.
12. Соблюдается температурный режим подачи готовых блюд и кулинарных изделий.
13. Старший педагог-организатор сопровождает обучающихся в помещение столовой, обеспечивает соблюдение режима посещения столовой и общественный порядок, содействует работникам столовой в организации питания, контролирует личную гигиену обучающихся при обеденном зале перед приемом пищи.
14. Место для буфетного обслуживания в обеденном зале за наличные денежные средства оборудовано.
15. Утвержденный Роспотребнадзором ассортиментный перечень дополнительного питания на буфетную продукцию в наличии.
16. Прейскурант на буфетную продукцию в наличии.
17. Соблюдается выкладка и условия хранения буфетной продукции.
18. Организована выдача невостребованного питания на группу резерва обучающихся.
19. Организована уборка обеденного зала после каждого приема пищи (мойка столов горячей водой с добавлением моющих средств), используется специально выделенная ветошь и промаркированная тара для чистой и использованной ветоши.
20. Обеденный зал столовой обеспечен мебелью с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Однако в зале имеется мебель с поврежденным покрытием.
21. Кухонная посуда и столовые приборы в достаточном количестве.
22. Организовано место хранения чистой посуды на стеллажах не менее 0,5 м от пола. Имеются стеллаж из нержавеющей стали для сушки тарелок и чашек.
23. Организовано место хранения чистых столовых приборов в специальных ящиках-кассетах ручками вверх.
24. Личные медицинские книжки сотрудников пищеблока (с отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации) в наличии.
25. Сотрудники пищеблока обеспечены специальной санитарной одеждой.

26. Сотрудники пищеблока соблюдают санитарные правила и нормы, работают в головных уборах, сменной обуви и одноразовых перчатках.
27. Санитарное состояние помещений пищеблока соответствует санитарным нормам.
28. Не реже, чем один раз в месяц ГУП «Московский городской центр дезинфекции» оказывает услуги по плановой дезинсекции и дератизации всех помещений пищеблока и обеденного зала.
29. Вытяжное оборудование работоспособно.
30. Проводятся генеральные уборки всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией в соответствии с графиком генеральных уборок.
31. План работы комиссии совместно с родительской общественностью в наличии.
32. Отчет о выполнении плана работы комиссии (акты) в наличии.
33. Питьевой режим организован, устройства раздачи воды установлены при столовой, а так же на всех этажах. Место хранения питьевой воды организовано в подсобном помещении пищеблока.
34. Технология приготовления блюд соответствуют технологическим картам.
35. Выдача порций осуществляется только после снятия пробы бракеражной комиссией, результаты оценки регистрируют в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».
36. Вес порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню.

Выводы:

Организация питания и питьевого режима в Колледже полиции соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

Выявлены недостатки:

1. В «Салате Витаминном» много растительного масла.
2. Котлета рубленая из мяса (говядина) пропаренная, недосоленая.



_____/Зварыкина Ю.В./


_____/Сушкова О.Н./


_____/Серебряков А.И./


_____/Ивкина В.В./


_____/Анасов М.Ж./


_____/Шмакова Е.М./