

Справка
о проведении проверки организации питания учащихся
МАОУ « Гимназия № 8» г. Перми в II четверти 2020-2021 уч.г.

№ п/п	Позиции	Наличие/отсутс твие	Примечания
1. Обеспеченность пищеблока кадрами			
1.1	-наличие профессиональной квалификации не ниже 4 разряда у сотрудников пищеблока (п.14.2 [1])	имеется	
1.2	-прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки за последние 3 года (п.14.2 [1])	имеется	Рекомендовать учебу по новым СанПин
1.3	-наличие личных медицинских книжек работников пищеблока (п. 13.10 [1]), в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год (п. 13.9 [1])	имеется	
1.4	- своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года (п. 13.9 [1])	имеется	
2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья			
2.1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья [1]	имеется	
2.2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировки, удостоверения качества, ветеринарные справки (п.6.26 [1]) Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов	имеется соблюдается	
2.3	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (п.8.29 [1]): наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	соблюдается	
2.4	Соблюдение режима хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки (п.2.10.27 [1])	соблюдается	
2.5	Хранение продуктов в холодильниках в соответствии с маркировкой: «Мясо», «Рыба», «Молоко» и др.	соблюдается	
2.6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима, режима влажности складских помещений, холодильного оборудования Соответствие показаний термометров записям в журнале	соблюдается соответствует	
2.7	Хранение сыпучих продуктов в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола (п.2.10.27 [1]) при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки	соблюдается	
2.8	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока на сырье	соблюдается	

2.9	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра (п. 4.14 [1])	имеется	
3. Организация работы кухни. Требования к оборудованию и инвентарю			
3.1.	Столы для разделки сырых продуктов цельнометаллические покрыты оцинкованным железом промаркированы СМ, СК, СР, СО п.4.5, 4.10 [1]	имеется	
3.2.	Столы для разделки готовых продуктов цельнометаллические промаркированные ВМ, ВК, ВР, ВО п.4.5, 4.10 [1]	имеется	
3.3.	Доски деревянные, без щелей и зазоров, гладко выструганные, промаркированные: «СМ»-сырое мясо, «СК»-сырые куры, «СО»- сырые овощи, «ВМ»-вареное мясо, «ВК»-вареные куры, «ВО»-вареные овощи, «Х»-хлеб, «Сельдь», «Зелень»(п.4.10, 4.12 [1])	имеется	
3.4.	Ножи промаркированы «СМ», «СК», «СО», «ВМ», «ВК», «ВО», «Х», «Сельдь», «Зелень» (п.4.10 [1])	имеется	
3.5	Технологическое оборудование промаркировано (п.8.6 [1]): «С», «В»	имеется	
3.6.	Кухонная посуда промаркирована «I» «II» «III», недеформированная, без сколов (п.4.12, 4.10 [1])	имеется	
3.7.	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	соблюдается	
3.8.	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия (п.4.3 [1])	соблюдается	
3.9.	Столовая обеспечена (п. 4.7, 4.8 [1]):		
	- фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой из расчета: два комплекта на одно посадочное место	имеется	
	- столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	имеется	
4. Организация работы моечной			
4.1.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время (п.5.9 [1])	соблюдается	
4.2.	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, оборудованы душевыми насадками (п.5.10 [1])	соблюдается	
4.3.	Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола (п.4.6 [1])	соблюдается	
4.4.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (п.5.16 [1])	имеется	
4.5.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не	соблюдается	

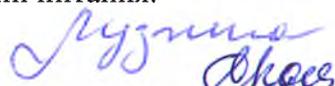
	более чем на 2/3. (п.5.20 [1])		
5. Санитарное состояние пищеблока			
5.1.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (п.5.1 [1])	соблюдается	
5.2.	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения (п.5.14 [1])	соблюдается	
5.3.	Соблюдается график проведения генеральных уборок (5.18 [1])	соблюдается	
5.4.	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации (п.2.2.13 [2]) и работ по дезинсекции, дератизации проводятся (п. 5.23 [1])	имеется	
5.5.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (п.5.21, 5.22 [1])	соблюдается	
6. Рацион питания			
6.1.	Имеется примерное меню, утвержденное руководителем учреждения	имеется	
6.2.	Предоставляется двухразовое питание	соблюдается	
6.3.	Блюда меню соответствуют примерному 12-дневному меню	соблюдается	
6.4.	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка	соблюдается	
6.5.	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка	соблюдается	
6.6.	Выходы блюд соответствуют	соблюдается	
6.7.	Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню (п.6.11 [1])	имеются	
6.8.	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: - выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, - срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч, - осуществляется контроль выхода порционных блюд (п.14.6 [1])	соблюдается	
6.9.	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов (п.2.10.24)	соблюдается	
6.10.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (п.6.31 [1]): карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	соблюдается	
6.11.	Утверждена программа производственного контроля и имеются акты по результатам проведения лабораторно – инструментальных исследований: • микробиологические исследования проб готовых блюд -1 раз в квартал; • калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре -1 раз в год;	имеется	

	<ul style="list-style-type: none"> • микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) аз в год; • питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - 2 раза в год (п.14.12, Приложение 12 [1], п.2.3.14[2]) 		
6.12	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями (гл. X [1]):	соблюдается	
	- использование бутилированной воды или питьевых фонтанчиков (п. 10.2 [1])	соблюдается	Бутилированная вода, кипяченая
	- обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня (п. 10.3 [1])	соблюдается	
	- обеспечение достаточного количества чистой посуды (п. 10.5 [1])	соблюдается	
	- наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды (п. 10.5 [1])	соблюдается	
7. Деятельность медицинского работника в соответствии с договором о совместной деятельности с медицинским учреждением в части контроля за организацией питания			
7.1.	Осуществляется контроль за качеством поступающих продуктов питания, что подтверждается записями в журнале бракеража продовольственного сырья или справками (п. 14.4 [1])	соблюдается	
7.3.	Осуществляется бракераж готовых блюд (член бракеражной комиссии) (п. 14.6 [1])	соблюдается	
7.4.	Проводится осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей (п. 14.7 [1])	соблюдается	
7.5.	Ведется "Ведомость контроля за рационом питания" (п. 14.9[1])	соблюдается	
7.6.	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека) (п. 14.9 [1])	соблюдается	
7.7.	Осуществляется контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб (п. 14.11 [1])	соблюдается	

Выводы работы комиссии:

1. Принято решение о возможности работы пищеблока.
2. Обновить столовую посуду.
3. Приобрести бактерицидные облучатели на раздачу и в мясной цех.
4. Провести анкетирование родителей учащихся начальной школы по вопросам организации питания.

Члены комиссии:





О.В.Лузгина зам. директора по ВР

Е.Н.Колокольцева зав. производством

Ю.Ю.Липатова зам. директора по АХЧ

Е.В.Ибрагимова (учитель русского языка и