



Утверждаю

Директор

З.А.Выгорова

Приказ № 2130/от 23.03.2018

Справка

о проведении проверки организации питания учащихся

МАОУ «Гимназия № 8» г. Перми в III четверти 2017-2018 уч.г.

№ п/п	Позиции	Наличие/отсутствие	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])	-	
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 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	соблюдается	

	наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки		
2.8	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока на полуфабрикатах (п.8.3 [1]): - полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д.), -мясо бескостное фасованное весом до 3 кг, -овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы. Отсутствие на пищеблоке продовольственного сырья: овощи немытые, нечищенные, мясо говядина 1 категории костное, весом более 3 кг, рыба непотрошенная с головой.	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 более чем на 2/3. (п.5.20 [1])	соблюдается	

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 10-дневного меню, утвержденное Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю не позднее 01.10.2008, согласованное руководителем учреждения (п.6.5 [1])	имеется	
6.2.	Предоставляется двухразовое питание (п.6.8 [1])	соблюдается	
6.3.	Блюда меню соответствуют примерному 10-дневному меню (п.6.22 [1])	соблюдается	
6.4.	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка (п.6.18 [1])	соблюдается	
6.5.	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка (п.6.19 [1])	соблюдается	
6.6.	Выходы блюд соответствуют приложению 3	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	соблюдается	

	более 2 ч, - осуществляется контроль выхода порционных блюд (п.14.6 [1])		
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: <ul style="list-style-type: none"> • микробиологические исследования проб готовых блюд -1 раз в квартал; • калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре -1 раз в год; • 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]) 	имеется	
6.12	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями (гл. X [1]):	соблюдается	
	- использование бутилированной воды или питьевых фонтанчиков (п. 10.2 [1])	соблюдается	
	- 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	
7.2.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале (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 ангина, катаральных явлений	соблюдается	

	верхних дыхательных путей (п. 14.7 [1])		
7.5.	Ежедневно 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. Отремонтировать туалет и обновить сантехнику.
3. Приобрести металлический шкаф для уборочного инвентаря.
4. Повесить указатели цехов.

Члены комиссии:

Н.А.Верещагина (учитель технологии, председатель ПК,
инспектор по ТБ)
Ю.Ю.Липатова (заместитель директора по АХЧ)
Е.Г.Бабкина (председатель ОРК)
Л.Ю.Ведерникова (медицинский работник)