

Справка
о результатах проведения производственного контроля организации питания
в МАОУ «СОШ № 60» г. Перми

г. Пермь

«05» февраля 2020 г.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Султанов Е.А.

Члены комиссии: Гончарова Т.А.

Сельх О.В.

Любаева Л.Л.

Паластрова И.В.

«05» февраля 2020 года проведена проверка организации питания в МАОУ «СОШ № 60» г. Перми в соответствии рекомендациями, разработанными Департаментом образования.

Комиссией было установлено следующее:




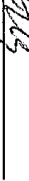

№ п/п	Позиции	Наличие/отсутствие	Примечание
1	2	4	5
	1. Кадровое обеспечение пищеблока		
1.5.	осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей (п. 14.7 [1])	осуществляется	
	5. Санитарное состояние пищеблока		
5.1.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (п. 5.1 [1])	содержится в чистоте	
5.2.	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения (п. 5.14 [1])	проводится	
	6. Рацион питания		
6.5.	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка (п. 6.18 [1])	соответствует	
6.6.	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка (п. 6.19 [1])	соответствует	
6.7.	Выходы блюд соответствуют приложению 3 [1]	соответствует	

6.13.	Обеспечение хранения суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов (п. 2.10.24)	соблюдается	
6.14.	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, кофе	отсутствуют	
8. Обеспечение питьевого режима			
8.1.	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с установленными требованиями (гл. X [1]):		
	использование бутилированной воды, кипяченной воды, либо наличие питьевых фонтанчиков (п. 10.2 [1])	бутилированная	
	обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня (п. 10.3 [1])	обеспечен	
	обеспечение достаточного количества чистой посуды (п. 10.5 [1])	имеется	
	наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды (п. 10.5 [1])	имеются	

Выводы комиссии: требования, предъявляемые к санитарному состоянию пищеблока, к рациону питания и питьевому режиму выполняются.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

 Султанов Е.А.
 Гончарова Т.А.
 Сельх О.В.
 Любаева Л.Л.
 Паластрова И.В.

Справка
о результатах проведения производственного контроля организации питания
в МАОУ «СОШ № 60» г. Перми

г. Пермь

«05 » февраля 2020 г.

Комиссии в составе:

Председатель комиссии: Султанов Е.А.

Члены комиссии: Гончарова Т.А.

Сельх О.В.

Любаева Л.Л.

Паластрова И.В.

«05» февраля 2020 года проведена проверка организации питания в МАОУ «СОШ № 60» г. Перми в соответствии рекомендациями, разработанными департаментом образования.

Комиссией было установлено следующее:



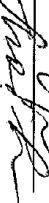

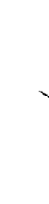
№ п/п	Позиции	Наличие/отсутствие	Примечание
1	2	4	5
2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья			
2.1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья [1]	ведется	
2.2.	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) (п. 6.26 [1]) <*> Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов	имеются	
2.3.	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах	имеются	
2.4.	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	соблюдаются	

2.5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки (п. 2.10.27 [1])	соблюдаются	
2.6.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале	ведется	
2.7.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола (п. 2.10.27 [1]) при наличии маркированных ящиков промышленной упаковки	соблюдаются	
2.8.	Наличие пищевых продуктов, подлежащих организации работы пищеблока в соответствии с объемом-планировочными решениями (п. 8.3 [1]): полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д.), мясо бескостное фасованное весом до 3 кг, овощи чистенные, рыба филе или потрошенная без головы	имеются продукты в соответствии с объемом-планировочными решениями	
	3. Оборудование и инвентарь пищеблока		
3.1.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой [1]	используются в соответствии с маркировкой	
	4. Оборудование моечных		
4.1.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время (п. 5.9 [1])	имеются	
4.4.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (п. 5.16 [1])	соблюдается	
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		
5.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок (5.18 [1])	соблюдается	
5.5	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (п. 5.21, 5.22 [1])	промаркирован	
	6. Рацион питания		
6.9.	Осуществление контроля правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале (п. 14.4 [1])	подтверждается	

6.10.	Ведение бракеражного журнала результатов оценки готовых блюд (п. 14.6 [1])	ведется	
6.11.	Выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч. (п. 14.6 [1])	соблюдается	
6.12.	Осуществление контрольного взвешивания выхода порционных блюд (п. 14.6 [1])	осуществляется	
6.15.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	проводится	

Выводы комиссии: требования выполняются, пищеблок работать может

Председатель комиссии:
Члены комиссии:


 Султанов Е.А.

 Гончарова Т.А.

 Седых О.В.

 Любаева Л.Л.

 Паластрова И.В.

Справка
о результатах проведения производственного контроля организации питания
в МАОУ «СОШ № 60» г. Перми

г. Пермь

«05» февраля 2020 г.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Султанов Е.А.

Члены комиссии: Гончарова Т.А.

Седых О.В.

Любаева Л.Л.

Паластрова И.В.

«05» февраля 2020 года провела проверку организации питания в МАОУ «СОШ № 60» г. Перми в соответствии рекомендациями, разработанными департаментом образования.

Комиссией было установлено следующее:

№ п/п	Позиции	Наличие/отсутствие	Примечание
1	2	4	5
6. Рацион питания			
6.3.	Предоставляется двухразовое питание (п. 6.8 [1])	предоставляется	
6.4.	Взнода ежедневного меню соответствуют примерному 10-дневному (12-дневному) меню (п. 6.22 [1])	соответствует	

Выводы комиссии: требования к рациону питания выполняются.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:



Султанов Е.А.

Гончарова Т.А.

Седых О.В.

Любаева Л.Л.

Паластрова И.В.