

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

г. Пермь

«23» декабря 2019 г.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Султанов Е.А.

Члены комиссии: Гончарова Т.А.

Сельх О.В.

Любаева Л.Л.

Папастрова И.В.

«23» декабря 2019 года провела проверку организации питания в МАОУ «СОШ № 60» г. Перми в соответствии рекомендациями, разработанными департаментом образования.

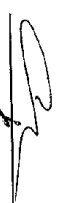




Комиссией было установлено следующее:

№ п/п	Позиции	Наличие/отсутствие	Примечание
1	2	4	5
	1. Кадровое обеспечение пищеблока		
1.5.	осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангины, 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:

 Суттанов Е.А.
 Гончарова Т.А.
 Сельх О.В.
 Любасова Д.Д.
 Паластрова И.В.

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

г. Пермь

«23» декабря 2019г.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Султанов Е.А.

Члены комиссии: Гончарова Т.А.

Седых О.В.

Любаева Л.Л.

Паластрова И.В.

«23» декабря 2019 года провела проверку организации питания в МАОУ «СОШ № 60» г. Перми в соответствии рекомендациями, разработанными департаментом образования.

Комиссией было установлено следующее:

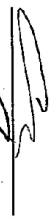

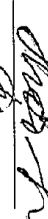

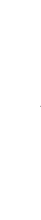
№ п/п	Позиции	Наличие/отсутствие	Примечание
1	2	4	5
2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья			
2.1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья [1]	ведется	
2.2.	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, наклейка 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 пишеблок 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 ярлыков промышленной упаковки	соблюдается	
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	соответствуют	
3. Оборудование и инвентарь пищеблока			
3.1.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой [1]	соблюдается	
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 супат и хранят в промаркированной таре (п. 5.16 [1])		
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])	выполняется	
6. Рацион питания			
6.9.	Осуществление контроля правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале (п. 14.4 [1])	осуществляется	
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 к приему и хранению продуктов, к оборудованию и инвентарю пищеблока, к рациону питания выполняются.

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

«23» декабря 2019 г.

г. Пермь
Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Сулганов Е.А.

Члены комиссии: Гончарова Т.А.

Сельх О.В.

Любаева Л.Л.

Паластрова И.В.

«23» декабря 2019 года проведена проверка организации питания в МАОУ «СОШ № 60» г. Перми в соответствии рекомендациями, разработанными департаментом образования.

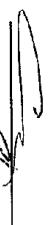


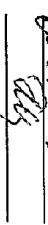

Комиссией было установлено следующее:

№ п/п	Позиции	Наличие/отсутствие	Примечание
1	2	4	5
3. Оборудование и инвентарь пищеблока			
3.4.	Столовая обеспечена (п. 4.7, 4.8 [1]): фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место	имеется	
	столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	имеются	
5. Санитарное состояние пищеблока			
5.4	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации (п. 2.2.13 [2]) работы по дезинсекции, дератизации проводятся (п. 5.23 [1])	заключен	
5.6	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды	содержится в чистоте, в достаточном количестве	
7. Проведение визуальных и лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора			

<p>7.2. Имеются акты по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) - 1 раз в квартал (4 раза в год); калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд одного приема пищи рецептуре - 1 раз в год; микробиологические исследования 10 смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) - 1 раз в год; исследование 10 смывов с оборудования, инвентаря, рук, спецодежды персонала на наличие яиц гельминтов - 1 раз в год; исследования питьевой воды на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - 2 раза в год (п. 14.12, приложение 12 [1], п. 2.3.14 [2])</p>	имеются	
8. Обеспечение питьевого режима		
<p>8.2. Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков</p>	имеются	

Выводы комиссии: требования, предъявляемые к работе пищеблока выполняются.

Председатель комиссии:
Члены комиссии:

	Сулпанов Е.А.
	Гончарова Т.А.
	Седых О.В.
	Любаева Л.Л.
	Паластрова И.В.