

Справка

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

«24» сентября 2018 г.

г. Пермь
Комиссия в составе:
Председатель комиссии: Султанов Е.А.
Члены комиссии: Гончарова Т.А.
Денисова Н.А.
Дюбаева Л.Л.
Пагастрова И.В.

«24» сентября 2018 года проведена проверка организации питания в МАОУ «СОШ № 60» г. Пермь в соответствии рекомендациями, разработанными департаментом образования.

Комиссией было установлено следующее:

№ п/п	Позиции	Наличие/отсутствие	Примечание
	<i>1. Кадровое обеспечение пищеблока.</i>		
1.5	Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а так же ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей (п. 14.7 [1])	ведется	
	<i>5. Санитарное состояние пищеблока</i>		
5.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (п. 5.1 [1])	содержатся в чистоте	
5.2	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения (п. 5.14 [1])	обработка ведется	
	<i>6. Рацион питания</i>		
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	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале (п. 14.4 [1])	осуществляется	
6.9	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])	ведется	
6.10	Обеспечивается хранение стучных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов (пункт 2.10.24)	обеспечивается	
6.11	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (п. 6.31 [1]) 6 карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	отсутствуют	






6.12	Ежедневно ведется « Вedomость контроля за рационом питания» (п. 14.9 [1])	ведется	
6.14	Проводится дополнительная витаминизация (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	ведется	
8. Обеспечение питьевого режима			
8.1	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями (гл.Х[1]):		
	- использование бутилированной воды или 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])	достаточное	
	- наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды (п. 10.5 [1])	имеются	

Выводы комиссии:

- пищеблок работать может

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

 Султанов Е.А.
 Гончарова Т.А.
 Денисова Н.А.
 Любаева Л.Л.
 Паластрова И.В.

Справка

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

«29» октября 2018 г.

г. Пермь
Комиссия в составе:
Председатель комиссии: Султанов Е.А.
Члены комиссии: Гончарова Т.А.

Денисова Н.А.
Лкобаева Л.Л.
Паластрова И.В.

«29» октября 2018 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	Примечани е
	<i>1. Кадровое обеспечение пищеблока.</i>		
1.5	Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а так же ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей (п. 14.7 [1])	ведется	
	<i>5. Санитарное состояние пищеблока</i>		
5.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (п. 5.1 [1])	содержатся в чистоте	
5.2	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения (п. 5.14 [1])	обработка ведется	
	<i>6. Рацион питания</i>		
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	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале (п. 14.4 [1])	осуществляется	
6.9	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])	ведется	
6.10	Обеспечивается хранение сточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов (пункт 2.10.24)	обеспечивается	
6.11	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (п. 6.31 [1]) б карамель, газированные напитки, некалорийные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	отсутствуют	





6.12	Ежедневно ведется « Ведомость контроля за рационом питания» (п. 14.9 [1])	ведется	
6.14	Проводится дополнительная витаминизация (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	ведется	
8. Обеспечение питьевого режима			
8.1	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями (гл.Х[1]):		
	- использование бутилированной воды или 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])	достаточное	
	- наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды (п. 10.5 [1])	имеются	

Выводы комиссии:

- пищеблок работать может

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

 Султанов Е.А.
 Гончарова Т.А.
 Денисова Н.А.
 Любаева Л.Л.
 Паластрова И.В.

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

«24» сентября 2018 г.

г. Пермь
Комиссия в составе:
Председатель комиссии: Султанов Е.А.
Члены комиссии: Гончарова Т.А.
Денисова Н.А.
Любаева Л.Л.
Паластрова И.В.
«24» сентября 2018 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
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 и 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 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	
2.7	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования Соответствие показаний термометров записям в журнале	ведется	
2.8	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	соблюдается	
2.9	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями (п. 8.3 [1]); - полуфабрикаты высокой степени готовности (котлы и т.д.), - мясо бескостное фасованное весом до 3 кг, - овощи чищенные,	соответствуют	


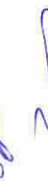
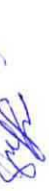


	- рыба филе или потрошенная без головы.		
	3. Инвентарь и оборудование		
3.1	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой [1]	соблюдается	
	4. Оборудование моечных		
4.1	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время (п. 5.9 [1])	имеются	
4.4	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки 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 (п. 5.18 [1])	ведется	
5.5	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (п. 5.21, 5.22 [1])	выполняется	
	6. Рацион питания		
6.2	Предоставляется двухразовое питание	предоставляется	
6.3	Блюда меню соответствуют примерному 10-дневному меню (п. 6.22 [1])	соответствуют	
6.13	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) (пункт 14.9 [1])	осуществляется	

Выводы комиссии:

- пищеблок работать может

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

 Султанов Е.А.
 Гончарова Т.А.
 Денисова Н.А.
 Любаева Л.Л.
 Паластрова И.В.

Справка

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

«29» октября 2018 г.

г. Пермь
Комиссия в составе:
Председатель комиссии: Султанов Е.А.
Члены комиссии: Гончарова Т.А.
Денисова Н.А.
Любаева Л.Л.
Паластрова И.В.

«29» октября 2018 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
	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 и 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 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	
2.7	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования Соответствие показаний термометров записям в журнале	ведется	
2.8	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола (п. 2.10.27 [1]) при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки	соблюдается	
2.9	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемом-планировочными решениями (п. 8.3 [1]): - полуфабрикаты высокой степени готовности (котлы и т.д.), - мясо бескостное фасованное весом до 3 кг, - овощи чищенные,	соответствуют	

- рыба филе или потрошенная без головы.

3. Инвентарь и оборудование

3.1 Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой [1]

4. Оборудование моечных

4.1 Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время (п. 5.9 [1])

4.4 Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат 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])

5. Санитарное состояние пищеблока

5.3 Соблюдается график проведения генеральных уборок (п. 5.18 [1])

5.5 Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (п. 5.21, 5.22 [1])

6. Рацион питания

6.2 Предоставляется двухразовое питание

6.3 Блюда меню соответствуют примерному 10-дневному меню (п. 6.22 [1])

6.13 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) (пункт 14.9 [1])

Выводы комиссии:

- пищеблок работать может

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

Султанов Е.А.

Гончарова Т.А.

Денисова Н.А.

Любаева Л.Л.

Паластрова И.В.

Справка

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

«24» сентября 2018 г.

г. Пермь

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Султанов Е.А.

Члены комиссии: Гончарова Т.А.

Денисова Н.А.

Любаева Л.Л.

Пагасрова И.В.

«24» сентября 2018 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
	3. Инвентарь и оборудование		
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 - столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	имеется обеспечены	
	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	
	7. Проведение визуальных и лабораторных проверок учреждений Роспотребнадзором		
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 рецептуре – 1 раз в год; • микробиологические исследования 10 смывов на наличие санитарно-показателей микрофлоры (БГКП) – 1 раз в год; • исследование 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])	имеются	
	8. Обеспечение питьевого режима		
8.2	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды/воды из	имеются	

8.2 Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды/воды из питьевых фонтанчиков.	имеются	
---	---------	--

Выводы комиссии:
- пищеблок работать может

Председатель комиссии:
Члены комиссии:



Султанов Е.А.
Гончарова Т.А.
Денисова Н.А.
Любаева Л.Л.
Паластрова И.В.

