

Справка по проверке организации питания в МАОУ «Гимназия № 1» г. Перми

Дата проверки: 15.03.2022 **Время:** 12-00

Комиссия:

Председатель: Л.Я. Курбатова – социальный педагог
Члены комиссии: Н.И. Сидей – заместитель директора
Л.Б.Петрова – медицинский работник МБУЗ ГДКП № 5
М.Ю. Смирнова - представитель родительской общественности

Проверяемый: ООО «Вкус и Качество» (директор Т.Л.Кудинова)

Цель: 1) исполнение обязательств договора аренды
2) исполнение обязательств договора по организации питания в части соблюдения СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях»

На момент проверки г. на пищеблоке присутствовало 8 сотрудников, в том числе заведующая производством О.В.Малкова

СООТВЕТСТВИЕ организации питания требованиям нормативных документов

| № п/п | 1. Контроль за организацией питания в МОУ | Наличие (1- да, 0-нет) | Примечания |
|-------|---|------------------------|--|
| 1.1 | Нормативно-правовая база по вопросам организации питания федерального, регионального, муниципального уровня (п.2.4.[2]) | 1 | |
| 1.2 | Нормативные документы образовательного учреждения по организации питания: | | |
| | а) Договор аренды пищеблока | 1 | |
| | б) Приказы по вопросам организации питания в ОУ | 1 | |
| | Об утверждении Положения по организации питания и Положения о бракеражной комиссии | 1 | |
| | - о назначении ответственных за организацию основного (горячего) питания учащихся и бесплатного питания льготных категорий учащихся | 1 | |
| | - о создании бракеражной комиссии | 1 | |
| | - о тематических проверках организации питания | 1 | |
| 1.3 | Наличие в годовом плане и плане контроля вопросов организации питания | 1 | |
| 1.4 | Аналитические материалы (справки) по результатам контроля организации питания в соответствии с годовым планом и планом контроля МОУ (п.2.6.[2]) | 1 | |
| 1.5 | Выписки из протоколов: | | |
| | - административного совещания | 1 | |
| | - совещаний при директоре | 1 | |
| | - Управляющего Совета | 0 | |
| | - родительских собраний | 1 | Протоколы собраний |
| | - заседаний МО классных руководителей, совещаний коллектива | 1 | Смотри протоколы МО классных руководителей |
| 1.6 | Материалы по проведению внутреннего мониторинга организации питания учащихся в МОУ (п.2.7.[2]) | 1 | Справки прилагаются |
| 1.7 | Работа, проводимая в учреждении по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья, другое) (п.14.13. [1]) | 1 | Классные часы, беседы врача, конкурсы |

| | | | |
|--|--|---------|--|
| | | | творческих работ, конкурс стенгазет |
| 1.8 | Режим работы столовой соответствует режиму работы учреждения (п.2.5.1 [2]) | 1 | Столовая работает 6 дней в неделю |
| 2. Контроль за организацией бесплатного питания льготных категорий учащихся | | | |
| | Пакет документов на каждого учащегося: | имеется | Документацию ведет организатор питания Курбатова Л.Я. |
| 2.1 | Из малоимущих семей: | | |
| | Заявление от родителей с просьбой о предоставлении бесплатного питания | 1 | да |
| | Копия справки о малоимущности, подтверждающей право на получение бесплатного питания | 1 | да |
| 2.2 | Отдельные категории: | | |
| | Заявление от родителей с просьбой о предоставлении бесплатного питания | 1 | да |
| | Копии документов, подтверждающие право на получение бесплатного питания | 1 | да |
| 2.3 | Ведется реестр учащихся из многолетних малоимущих и малоимущих семей по предоставлению бесплатного питания (отв. Л.Я. Курбатова) | 1 | да |
| 2.4 | Приказы о предоставлении бесплатного питания учащимся | 1 | сежемесечно |
| 2.5 | Ежемесячные ведомости по предоставлению бесплатного питания учащимся из многолетних малоимущих и малоимущих семей и учащимся отдельных категорий, утвержденные директором учреждения и согласованные лицом, оказывающим услуги по предоставлению бесплатного питания | 1 | да |
| 2.6 | Ежедневные меню бесплатного питания | 1 | да |
| 2.7 | Акты о количестве и стоимости отпущенных за неделю единиц бесплатного питания отдельным категориям учащихся и учащимся из малоимущих семей | 1 | да |
| 2.8 | Система контроля учреждения за предоставлением бесплатного питания льготным категориям учащихся (талоны, списки, другое) | 1 | Ежедневные ведомости, гугл-таблица, сверка за месяц по трем источникам |
| 2.9 | Примерное двухнедельное меню основного (горячего) питания, отвечающее требованиям (п.6.5. [1]): | | 12-дневное меню весна-лето |
| | - согласовано Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю | 1 | да |
| | - согласовано руководителем МАОУ "Гимназия №1" | 1 | да |
| | - имеется отдельно для учащихся с 7 до 10 лет | 1 | да |
| | - имеется отдельно для учащихся с 11 до 18 лет | 1 | да |
| 2.10 | Ежедневное меню питания учащихся на текущую дату, отвечающее требованиям: | | |
| | - содержит завтрак, состоящий из закуски, горячего блюда и горячего напитка (п.6.18 [1]) | 1 | да |
| | - содержит обед, состоящий из закуски, первого, второго (блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкого блюда (п.6.19 [1]) | 1 | да |
| | - содержит выходы всех блюд (п.6.24.[1]) | 1 | да |
| | - подписано поставщиком услуги организации питания | 1 | да |
| | - согласовано руководителем МАОУ (п.6.24. [1]) | 1 | да |
| | - соответствует примерному двухнедельному меню для основного (горячего) питания учащихся по набору блюд и по выходу блюд | 1 | да |
| Контроль за работой организации общественного питания | | | |
| 3. Обеспеченность пищеблока кадрами | | | |
| 3.1 | Наличие профессиональной квалификации у сотрудников пищеблока | 1 | |
| 3.2 | Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки за последние 3 года (пункт 14.2 [1]) | 1 | |
| 3.3 | Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока (пункт 13.10 [1]), в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год (пункт 13.9 [1]) | 1 | |
| 3.4 | Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года (пункт 13.9 [1]) | 1 | |
| 4. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья | | | |
| 4.1 | Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья [1] | 1 | 3 раза в день комиссией |

| | | | |
|---|---|---|--|
| | | | из трех человек |
| 4.2 | Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировки, удостоверения качества, ветеринарные справки (пункт 6.26) Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов | 1 | Справка от Сидей Н.И. Справка от Курбатовой Л.Я |
| 4.3 | Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (пункт 8.29 [1]): • наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации | 1 | |
| 4.4 | Соблюдение режима хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки (пункт 2.10.27 П1) | 1 | |
| 4.5 | Хранение продуктов в холодильниках в соответствии с маркировкой | 1 | Термометры есть везде |
| 4.6 | Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования Соответствие показаний термометров записям в журнале | 1 | да |
| 4.7 | Хранение сыпучих продуктов в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола (пункт 2.10.27 [1]) при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки | 1 | да |
| 4.8 | Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока на полуфабрикатах (пункт 8.3 [1]): полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д.), мясо бескостное фасованное весом до 3 кг, | 0 | С полуфабрикатами не работают. Все производится в собственном мясном цехе. |
| 4.9 | Наличие в складском помещении термометра и гигрометра (пункт 4.14 [1]) | 1 | да |
| 5. Организация работы кухни. Требования к оборудованию и инвентарю | | | |
| 5.1 | Столы для разделки сырых продуктов цельнометаллические покрыты оцинкованным железом промаркированы СМ, СК, СР, СО п.4.5, 4.10 [1] Столы для разделки готовых продуктов цельнометаллические промаркированные ВМ, ВК, ВР, ВО п.4.5, 4.10 [1] | 1 | Замечаний нет. |
| 5.2 | 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]) | 1 | |
| 5.3 | Ножи промаркированы «СМ», «СК», «СО», «ВМ», «ВК», «ВО», «Х», «Сельдь», «Зелень» (п.4.10 [1]) | 1 | |
| 5.4 | Технологическое оборудование промаркировано (пункт 8.6 [1]): «С», «В» | 1 | |
| 5.5 | Кухонная посуда промаркирована «I» «II» «III», недеформированная, без сколов (пункты 4.12, 4.10 [1]) | 1 | |
| 5.6 | Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии | 1 | |
| 5.7 | Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия (пункт 4.3 [1]) | 1 | Имеются технические паспорта |
| 5.8 | Столовая обеспечена (пункты 4.7, 4.8 [1]): фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой из расчета: два комплекта на одно посадочное место | 1 | На посуде нет сколов и трещин |
| | столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место | 1 | Имеются |
| 6. Организация работы моечной | | | |
| 6.1 | Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время (пункт 5.9 [1]) | 1 | Работники столовой ответили на все вопросы по применению моющих средств |
| 6.2 | Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, оборудованы душевыми насадками (пункт 5.10 [1]) | 1 | |
| 6.3 | Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола (пункт 4.6 [1]) | 1 | |
| 6.4 | Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (пункт 5.16 [1]) | 1 | |
| 6.5 | Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые | 1 | |


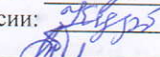
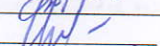

| | | | |
|---|--|---|--|
| | очищаются при их заполнении не более чем на 2/3. (пункт 5.20 [1]) | | |
| 7. Санитарное состояние пищеблока | | | |
| 7.1 | Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (пункт 5.1 [1]) | 1 | да |
| 7.2 | Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения (пункт 5.14 [1]) | 1 | |
| 7.3 | Соблюдается график проведения генеральных уборок (пункт 5.18 [1]) | 1 | Имеется журнал графика генеральной уборки |
| 7.4 | Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации (пункт 2.2.13 [2]) и работ по дезинсекции, дератизации проводятся (пункт 5.23 [1]) | 1 | |
| 7.5 | Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (пункт 5.21, 5.22 [1]) | 1 | |
| 8. Рацион питания | | | |
| 8.1 | Имеется примерное 12-дневное меню, утвержденное Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю не позднее 01 октября 2008 г., согласованное руководителем учреждения (пункт 6.5 ГП) | 1 | да |
| 8.2 | Предоставляется двухразовое питание (пункт 6.8 ГП) | 0 | |
| 8.3 | Блюда меню соответствуют примерному 12-дневному меню (пункт 6.22 [1]) | 1 | да |
| 8.4 | Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка (пункт 6.18 [1]) | 1 | да |
| 8.5 | Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка (пункт 6.19 [1]) | 1 | да |
| 8.6 | Выходы блюд соответствуют приложению 3 | 1 | 5 взвешиваний |
| 8.7 | Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню (пункт 6.11 [1]) | 1 | да |
| 8.8 | Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: <ul style="list-style-type: none"> • выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, • срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч, • осуществляется контроль выхода порционных блюд (пункт 14.6 [1]) | 1 | Прилагаются протоколы взвешивания блюд |
| 8.9 | Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов (пункт 2.10.24) | 1 | Суточные за 13 последних дней |
| 8.10 | В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (пункт 6.31 [1]): карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом | 1 | Ежедневно проверяется ассортимент в буфете. о чем есть запись в журнале кулинарной продукции |
| 8.11 | 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) – 2 раз в год; • питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам -2 раза в год (пункт 14.12, приложение 12 [1]) | 0 | |
| 8.12 | Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями (глава X [1]): | 1 | |
| | использование бутилированной воды или питьевых фонтанчиков (пункт 10.2 [1]) | 1 | вода продается в бутылках |
| | обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня (пункт 10.3 Г П) | 1 | Имеется чайник с кипяченой водой |
| | обеспечение достаточного количества чистой посуды (пункт 10.5 [1]) | 1 | |
| | наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды (пункт 10.5 [1]) | 1 | |
| 9. Деятельность медицинского работника в соответствии с договором о совместной деятельности с медицинским учреждением в части контроля за организацией питания | | | |
| 9.1 | Осуществляется контроль за качеством поступающих продуктов питания, что подтверждается записями в журнале бракеража продовольственного сырья или справками (пункт 14.4 [1]) | 1 | |
| 9.2 | Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале (пункт 14.4 [1]) | 1 | |

| | | | |
|-----|--|---|-----------------|
| 9.3 | Осуществляется бракераж готовых блюд (член бракеражной комиссии) (пункт 14.6 [1]) | 1 | да |
| 9.4 | Проводится осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей (пункт 14.7 [1]) | 1 | Журнал здоровья |
| 9.5 | Ежедневно ведется «Ведомость контроля за рационом питания» (пункт 14.9[1]) | 1 | |
| 9.6 | 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) (пункт 14.9 [1]) | 1 | |
| 9.7 | Осуществляется контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб (пункт 14,11 [1]) | 1 | да |

Выводы работы комиссии:

1. Основные замечания и сроки устранения:

| № | Основные нарушения | Сроки устранения | Ответственный |
|---|--|------------------|---------------|
| 1 | Паспорт контроля работы рециркулятора не пронумерован и не прошнурован | 29.03.22 | Малкова О.В |
| 2 | Сменить наклейку на журнале разведения хлорсодержащего вещества | 28.03.22 | Малкова О.В |
| 3 | Не подписано ведро для отходов | 16.03.22 | Малкова О.В |
| 4 | Нет инструкции по обработке тряпок | 16.03.22 | |

Председатель:  Сидей Н.И.
 Члены комиссии:  Курбатова Л.Я.
 Петрова Л.Б.
 Смирнова М.Ю.

Ознакомлена:  О.В.Малкова