

**Карта контроля оказания услуг по предоставлению основного (горячего) и бесплатного питания обучающимися
в МАОУ "Гимназия № 31" г. Перми**

<i>Основные позиции контроля</i>	<i>Выявленные нарушения (прописать словами какие нарушения выявлены)</i>	<i>Отметка об устранении</i>	<i>Дата устранения</i>
1 <i>Адрес объекта проверки</i>	г. Пермь, ул. Подлесная, 37		
2 <i>Дата проверки</i>	24.12.2020 г.		
3 <i>Организатор питания</i>	штатные сотрудники		
3 <i>Кадровое обеспечение</i>			
4 Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре			
4.1. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке	Нарушений нет. Оборудование, инвентарь, посуда, тара выполнены из материалов допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.		
4.6. Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря должны иметь высоту от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов должны позволять проводить влажную уборку	Нарушений нет. Стеллажи и подтоварники имеют высоту не менее 15 см.		
4.10. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и разделки в обязательном порядке должны использоваться раздельные и специально промаркированные оборудование, раздельный инвентарь, кухонная посуда	Нарушений нет. Оборудование, инвентарь и кухонная посуда используется строго по назначению и имеет соответствующую маркировку.		
4.12. Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; раздельные доски из пластмассы и прессованной фанеры; раздельные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями	Замечаний нет. Столовая посуда со сколами и трещинами сразу выводится из использования. Столовых приборов из алюминия нет. Заменены деревянные раздельные доски.		

4.14.	Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильные оборудование - контрольными термометрами	Замечаний нет. Складские помещения оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха.		
5 Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды				
5.1.	Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания	Замечаний нет. Санитарное состояние производственных помещений удовлетворительное.		
5.2.	Производственные и другие помещения организаций общественного питания должны содержаться в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается	Замечаний нет. Санитарное состояние производственных помещений удовлетворительное. Пищевые продукты на полу не хранятся.		
5.6.	Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению	Замечаний нет. Моющее и чистящее средства разрешены к применению в установленном порядке и имеют инструкции по их применению.		
5.10.	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками	Замечаний нет. Ванны оборудованы воздушными разрывами и оснащены душевыми насадками.		
5.16.	Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят в течение 15 мин.), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют. Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого невозможна.	Замечаний нет. Для мытья посуды не используется губчатый материал и мочалки		
5.20.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	Замечаний нет. Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости.		
6	Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню			

6.22.	Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (приложение 6 настоящих санитарных правил), что должно подтверждаться необходимыми расчетами	Замечаний нет. Фактический рацион соответствует утвержденному примерному меню.		
6.24.	Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	Замечаний нет. На стенде в обеденном зале ежедневно вывешивается утвержденное меню на день.		
6.25.	Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания не допускается использовать пищевые продукты и изготавливать блюда и кулинарные изделия в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, указанных в приложении 7	Замечаний нет. Запрещенные продукты и кулинарные изделия на пищеблоке гимназии не реализуются.		
6.26.	Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации	Замечаний нет. Принимает пищевые продукты и следит за маркировкой пищевой продукции заведующий производством.		
8	Требования к условиям и технологии изготовления <i>кулинарной продукции</i>			
8.6.	Для сырых продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку, должно быть предусмотрено разное механическое оборудование и инвентарь, который маркируют в соответствии с его назначением. Не допускается использование механического оборудования (мисорубок, протирочных машин и т.п.) для обработки разных видов продуктов (сырья и продуктов, прошедших тепловую обработку), оборудования, моечных, производственных ванн и инвентаря не по назначению	Замечаний нет. В производственных цехах установлено промаркированное механическое оборудование в соответствии с его назначением.		
8.8.	Размораживание (дефростацию) и первичную обработку мяса и мяса птицы проводят в соответствии с требованиями санитарных правил для организаций общественного питания.	Замечаний нет. Размораживание мяса и мяса птицы проводят в соответствии с требованиями СанПин		
8.9.	Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь	Замечаний нет. В мясо-рыбном цехе установлены разные разделочные столы с соответствующей маркировкой.		

<p>8.17. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свежлы). Не допускается предварительная заготовка очищенного картофеля и других овощей с длительным замачиванием их в холодной воде более 2 часов. Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С.</p>	<p>Замечаний нет. Не допускается предварительная заготовка очищенного картофеля и других овощей в холодной воде более 2 часов.</p>		
<p>8.23. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается</p>	<p>Замечаний нет. Готовые первые и вторые блюда находятся на мармите не более 2-х часов. Подогрев остывших блюд не допускается.</p>		
<p>8.28. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С. Хранение заправленных салатов не допускается</p>	<p>Замечаний нет. Не допускается хранение заправленных салатов.</p>		
<p>8.29. В организациях общественного питания образовательных учреждений должны соблюдаться сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов</p>	<p>Замечаний нет. Сроки годности и условия хранения пищевых продуктов соблюдаются.</p>		
<p>13 <i>Требования к соблюдению правил личной гигиены персоналом организаций общественного питания образовательных учреждений, прохождению профилактических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовке</i></p>			
<p>13.2. Для мытья рук во все производственные цеха должны быть установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец. Мыть руки в производственных ваннах не допускается</p>	<p>Замечаний нет. В каждом цехе установлены умывальные раковины для рук, диспенсеры для жидкого мыла и одноразовых полотенец.</p>		
<p>13.5. Работники столовой обязаны не принимать пищу и не курить на рабочем месте</p>	<p>Замечаний нет. Работники столовой принимают пищу в обособленном для них перерыв в обеденном зале.</p>		

13.6.	В гардеробных личные вещи и обувь персонала должны храниться раздельно от санитарной одежды (в разных шкафах)	Замечаний нет		
13.9.	К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводится не реже одного раза в два года, для руководителей организаций - ежегодно	Замечаний нет. Медицинские осмотры и гигиеническая подготовка пройдена у всех работников пищеблока своевременно и в полном объеме		
13.10.	Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации	Замечаний нет. Все работники пищеблока имеют личные медицинские книжки с результатами медицинских и лабораторных исследований.		
14	<i>Требования к соблюдению санитарных правил и нормативов</i>			
14.2.	Ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и другие документы в соответствии с настоящими санитарными правилами)	Замечаний нет. Необходимые документы и документация заполняется вовремя.		
14.4.	Медицинские работники должны следить за организацией питания в общеобразовательном учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи	Замечаний нет. Медицинский работник гимназии следил за организацией питания.		
14.5.	Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой формой (форма 1 приложения 10 настоящих санитарных правил)	Замечаний нет. Ведется бракераж поступающего продовольственного сырья и продукции.		

<p>14.6. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюда проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции" в соответствии с рекомендуемой формой (форма 2 приложения 10 настоящих санитарных правил). Вес порционных блюдов должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке.</p>	<p>Замечаний нет. Оценка качества блюда проводится вовремя. Результата бракеража регистрируется в соответствующем журнале.</p>	
<p>14.7. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников организации общественного питания образовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей</p>	<p>Замечаний нет. Медицинский работник ежедневно осматривает работников пищеблока</p>	
<p>14.8. Витаминизация блюдов проводится под контролем медицинского работника, а при его отсутствии - иным ответственным лицом. Дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа детей, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами, регистрируются в "Журнале витаминизации третьих и складских блюдов" в соответствии с рекомендуемой формой (форма 4 приложения 10 настоящих санитарных правил)</p>	<p>Замечаний нет. Витаминизация 3-х блюдов проводится ежедневно под контролем медицинского работника.</p>	
<p>14.10. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании с использованием термометров (за исключением ртутных). При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования" в соответствии с рекомендуемой формой (форма 5 приложения 10 настоящих санитарных правил)</p>	<p>Замечаний нет. Контроль соблюдения сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов соблюдается. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования заполняется ежедневно.</p>	

14.11. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб приложения 11 настоящих санитарных правил. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник	Замечаний нет. Суточные пробы отбирает ведущий производством. Контроль за правильностью отбора осуществляет медицинский работник гимназии.		
Всего нарушений			

Выводы:

1 Структурное подразделение гимназии "Соловая" за 2020 календарный год отработал хорошо

2

3

4

5

Предложения:

1 Для улучшения качества пищи требуется приобрести и установить пароконвектомат.

2 Приобрести дополнительно разделочный инвентарь, кухонную и столовую посуду.

3

4

5

Директор МАОУ "Гимназия № 31" г.Перми


С.А. Салникова
(подпись, расшифровка)

Члены комиссии:

1 _____ Г.Р. Козлова
(подпись, расшифровка)

2 _____ Л.П. Теплякова
(подпись, расшифровка)

3 _____ А.В. Калмыкова
(подпись, расшифровка)

