

**Карта контроля оказания услуг по предоставлению основного (горячего) и бесплатного питания обучающимся
в МАОУ СОШ 44 корпус: 1 Проспект Парковский, 28**

<i>Основные позиции контроля</i>	<i>Выявленные нарушения (прописать словами какие нарушения выявлены)</i>	<i>Отметка об усранении</i>	<i>Дата усранения</i>
1 <i>Адрес объекта проверки</i>	<i>г.Пермь, Проспект Парковский, 28</i>		
2 <i>Дата проверки</i>	20.10.2021		
3 <i>Организатор питания</i>	ИП Векшина А.А.		
3 <i>Кадровое обеспечение</i>	1		
зав. производством	1		
поваров	1		
пекарь	1		
кухонных, мойщиц	1		
хозяек зала	1		
Требования СанПиН 2.4.5.2409-08			
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	Соответствует		
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	Соответствует		
4.10. Для раздельного хранения сырья и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться раздельные и специально промаркированные оборудование, раздельный инвентарь, кухонная посуда	Соответствует		
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	Соответствует		

4.14.	Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами	оборудованны		
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	Соответствует		
5.2.	Производственные и другие помещения организаций общественного питания должны содержать в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается	состояние удовлетворительное		
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	согласно инструкции		
5.10.	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками	оборудованы		
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.	Соответствует		
5.20.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	Соответствует		
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	Соответствует		
6.24.	Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	в наличии		
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 готовить блюда и кулинарные изделия в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, указанных в приложении 7	Соответствует		
6.26.	Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации	выполняется		
8	Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции			
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 (мясорубок, 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	выполняется		
8.8.	Размораживание (дефростацию) и первичную обработку мяса и мяса птицы проводят в соответствии с требованиями санитарных правил для организаций общественного питания.	выполняется		
8.9.	Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь	выполняется		

<p>8.17. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощей, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы). 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>выполняется</p>		
<p>8.23. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мраморе 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>выполняется</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>выполняется</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>солюдается</p>		
<p>13 Требования к соблюдению правил личной гигиены персоналом организации общественного питания образовательных учреждений, прохождению профилактических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовке</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>выполняется</p>		
<p>13.5. Работники столовой обязаны не принимать пищу и не курить на рабочем месте</p>	<p>выполняется</p>		

13.6.	В гардеробных личные вещи и обувь персонала должны храниться раздельно от санитарной одежды (в разных шкафах)	выполняется		
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	выполняется		
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	в наличии		
14	Требования к соблюдению санитарных правил и нормативов			
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)	выполняется		
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	контролирует		
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)	журнал в наличии, заполнен		

<p>14.6. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блгод 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 блгод должен соответствовать выходу блгода, указанному в меню-</p>	<p>журнал в наличии, заполнен</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 ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей</p>	<p>осмотр проводит, журнал заполнен</p>		
<p>14.8. Витаминизация блгод 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 блгодами, регистрируются в "Журнале витаминизации третьих и младших блгод" в соответствии с рекомендуемой формой (форма 4 приложения 10 настоящих санитарных правил)</p>	<p>искусственная витаминизация не проводится, только естественная.</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 информации заносится в "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования" в соответствии с рекомендуемой формой (форма 5 приложения 10 настоящих санитарных правил)</p>	<p>оборудован, журнал ведется.</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	Выполняется.		
	Всего нарушений			

Выводы:

1. Нарушений не выявлено, все документы в наличии, санитарное состояние столовой удовлетворительное.

2.

3.

4.

5.

Предложения:

1.

2.

3.

4.

5.

Директор МАОУ " СОШ 44" г.Перми

и.о. директора Голочко Л.В.

(подпись, расшифровка)



Члены комиссии:

1 Большакова Е.Ю

(подпись, расшифровка)



2 Михеева Е.Р.

(подпись, расшифровка)



3 Шинкаренко В.С.

(подпись, расшифровка)



4 Орехова Н.В.

(подпись, расшифровка)



(подпись, расшифровка)