

05.02.2021 год

**Программа проверки условий поставки и хранения продуктов питания
в МАОУ «СинТез» г. Перми (2 корпус, Высокая, 6)
в 2020-2021 учебном году**

| № п/п | Позиции | Наличие/отсутствие | Примечания |
|-----------|---|--------------------|------------|
| 1. | Кадровое обеспечение пищеблока | | |
| 1.1. | -наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока (п.14.2 [1]) | Да | |
| 1.2. | -прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года (п.14.2 [1]) | Да | |
| 1.3. | -наличие личных медицинских книжек работников пищеблока (п. 13.10 [1]), в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год (п. 13.9 [1]) | Да | |
| 1.4. | - своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года (п. 13.9[1]) | Да | |
| 1.5. | - смотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей (п. 14.7 [1]) | Да | |
| 2. | Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья | | |
| 2.1. | Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья [1] | Да | |
| 2.2. | Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная 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 | Да | |
| 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 пищеблок должен работать на полуфабрикатах. | Да | |
| 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. | Да | |
| 2.5. | Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки (п.2.10.27 [1]) | Да | |
| 2.6. | Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования Соответствие показаний термометров записям в журнале | Да | |
| 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 маркировочных ярлыков промышленной упаковки | Да | / |
| 2.8. | Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию | | |

| | | | |
|-----------|--|----|--|
| | работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями (п.8.3 [1]): - полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д.), -мясо бескостное фасованное весом до 3 кг, -овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы. | Да | |
| 2.9. | Наличие в складском помещении термометра и гигрометра (п. 4.14 [1]) | Да | |
| 3. | Оборудование и инвентарь пищеблока | | |
| 3.1. | Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой [1] | Да | |
| 3.2. | Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии | Да | |
| 3.3. | Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия (п. 4.3.[1]) | Да | |
| 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 | Да | |
| | - столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место | Да | |
| 4. | Оборудование моечных | | |
| 4.1. | Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время (п.5.9 [1]) | Да | |
| 4.2. | Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками (п.5.10 [1]) | Да | |
| 4.3. | Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола (п.4.6 [1]) | Да | |
| 4.4. | Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (п.5.16 [1]) | Да | |
| 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]) | Да | |
| 5. | Санитарное состояние пищеблока | | |
| 5.1. | Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (п.5.1 [1]) | Да | |
| 5.2. | Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения (п.5.14 [1]) | Да | |
| 5.3. | Соблюдается график проведения генеральных уборок (5.18 [1]) | Да | |
| 5.4. | Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации (п.2.2.13 [2]), работы по дезинсекции, дератизации проводятся (п. 5.23 [1]) | Да | |
| 5.5. | Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (п.5.21, 5.22 [1]) | Да | |
| 5.6. | Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды. | Да | |
| 6. | Рацион питания | | |

| | | | |
|---|--|----|--|
| 6.1. | Наличие примерного 10-дневного меню, согласованного Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю не позднее 01.10.2008, согласованное руководителем учреждения (п.6.5 [1]) | Да | |
| 6.2. | Наличие экспертного заключения Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю на примерное 10-дневное меню. Согласно заключению отсутствуют отклонения от приложения 3 [1]. | Да | |
| 6.3. | Предоставляется двухразовое питание (п.6.8 [1]) | Да | |
| 6.4. | Блюда ежедневного меню соответствуют примерному 10-дневному меню (п.6.22 [1]) | Да | |
| 6.5. | Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка (п.6.18 [1]) | Да | |
| 6.6. | Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка (п.6.19 [1]) | Да | |
| 6.7. | Выходы блюд соответствуют приложению 3 [1] | Да | |
| 6.8. | Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню (п.6.11 [1]) | Да | |
| 6.9. | Осуществление контроля правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале (п.14.4 [1]) | Да | |
| 6.10. | Ведение бракеражного журнала 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 взвешивания выхода порционных блюд (п.14.6 [1]) | Да | |
| 6.11. | Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов (п.2.10.24) | Да | |
| 6.12. | 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 | Да | |
| 6.13. | Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки). | Да | |
| 7. Проведение визуальных и лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора | | | |
| 7.1. | Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок. | Да | |
| 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; | Да | |

| | | | |
|--|--|----|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> 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]) | | |
| 7.3. | Имеются акты о проведении визуальных проверок. | Да | |
| 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]) | Да | |
| | - обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня (п. 10.3 [1]) | Да | |
| | - обеспечение достаточного количества чистой посуды (п. 10.5 [1]) | Да | |
| | - наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды (п. 10.5 [1]) | Да | |
| 8.2. | Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды/воды из питьевых фонтанчиков. | Да | |

 Мясо со сроком хранения более 6 месяцев не допускается для использования в детском питании!!!

Действия по результатам проверок:

1. Результаты проверок фиксируются в специальных журналах, актах, подписываются проверяющим и представителем организатора питания.
2. В соответствии с планом работы школы обсуждаются и принимаются управленческие решения, устанавливаются сроки устранения, применяются санкции, установленные договором аренды и договором по организации питания, вплоть до расторжения договора аренды и др.

Ссылки:

[1] СанПин 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

**Акт о результатах проверки комиссией производственного контроля
организации питания (условия поставки и хранения продуктов питания)
в МАОУ «СинТез» г.Перми**

На основании: программы производственного контроля качества, условий поставки и хранения продуктов питания - услуги по организации питания обучающихся МАОУ «СинТез» г.Перми на 2020-2021 учебный год

Комиссия в составе:

Чугайнова М.И. – заместитель директора по АХЧ
Гущина М.В. – ответственный по питанию
Нигматуллина Л.А. – заведующая производством
Романенко Е.А. – медицинский работник
Шардина Н.Н. – заместитель директора по ВР

«_05_» февраля _ 2021 г. составили настоящий акт проверки

Основные замечания и сроки их устранения.

| № п/п | Основные нарушения | Сроки устранения | Ответственный |
|-------|--------------------|------------------|---------------|
| 1 | Замечаний нет! | --- | Лебедева М.С. |

Чугайнова М.И. – заместитель директора по АХЧ
Гущина М.В. – ответственный по питанию
Нигматуллина Л.А. – заведующая производством
Романенко Е.А. – медицинский работник
Шардина Н.Н. – заместитель директора по ВР



