

**Карта контроля оказания услуг по предоставлению основного (горячего) и бесплатного питания обучающимся  
в МАОУ "СинТез" г. Перми**

**Основные позиции контроля**

Адрес объекта проверки

1 Дата проверки

2 Организатор питания

3 Кадровое обеспечение

Зав. производством

Поваров

Пекарь

Кухонных, мойщик

Хозяйек зала

Требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20

"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

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

4.6. Стеллажи, подготовщики 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

4.10. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться раздельные и специально промаркированные оборудование, раздельный инвентарь, кухонная посуда

Выявленные нарушения (прописать словами какие нарушения выявлены)

Пермь, Адмирала Ушакова, 24

11.10.2021

ООО "Дело Вкуса"

9

1

3

1

2

2

Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям.

Стеллажи, подготовщики для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря имеют высоту от пола 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов позволяют проводить влажную уборку и дезинфекцию.

Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используются раздельные и специально промаркированные оборудование, раздельный инвентарь, кухонная посуда

Отметка об усмотрении

Дата усмотрения

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	Кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью не используются.		
4.14. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами	Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами		
5 <i>Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды</i>			
5.1. Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания	Санитарное состояние и содержание производственных помещений соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям.		
5.2. Производственные и другие помещения организаций общественного питания должны содержаться в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается	Производственные и другие помещения организаций общественного питания содержатся в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.		
5.6. Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используются разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению	Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используются "Золушка", "Део-хлор люкс", в соответствии с инструкциям по их применению.		
5.10. Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, 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 наливным плесени и видимых загрязнений не используют. Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого невозможна.	Обработка щеток для мытья посуды соблюдается. Щетки с наливным плесени и видимых загрязнений, мочалки из губчатого материала не используются.		
5.20. Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, очищаются своевременно.		

<p><b>6</b></p> <p><b>Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню</b></p>			
<p>6.22.</p> <p>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 11 настоящих санитарных правил), что должно подтверждаться необходимыми расчетами</p>	<p>Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню.</p>		
<p>6.24.</p> <p>Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий</p>	<p>В обеденном зале вывешено утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий</p>		
<p>6.25.</p> <p>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 6</p>	<p>Не допускается использование пищевых продуктов и готовить блюда и кулинарные изделия в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, указанных в приложении 6</p>		
<p>6.26.</p> <p>Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации</p>	<p>Не выявлены на реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки.</p>		
<p><b>8</b></p> <p><b>Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции</b></p>			
<p>8.6.</p> <p>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</p>	<p>Для сырых продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку имеется разное механическое оборудование и инвентарь, промаркировано, используется по назначению.</p>		
<p>8.8.</p> <p>Размораживание (дефростацию) и первичную обработку мяса и мяса птицы проводят в соответствии с требованиями санитарных правил для организаций общественного питания.</p>	<p>Размораживание (дефростацию) и первичную обработку мяса и мяса птицы проводят в соответствии с требованиями санитарных правил для организаций общественного питания.</p>		

8.9.	Для обработки сырой птицы выделены отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь	Для обработки сырой птицы выделен отдельный стол, разделочный и производственный инвентарь		
8.17.	Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, 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.	Предварительная заготовка очищенного картофеля и других овощей с длительным замачиванием их в холодной воде более 2 часов не выявлена.		
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	Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите, плите не более 2-х часов с момента изготовления.		
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	Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.		
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	Продуктов с истекшим сроком годности не выявлено. Сопроводительные документы предоставлены в полном объеме.		
13	<b>Требования к соблюдению правил личной гигиены персоналом организаций общественного питания</b> <b>профилактических учреждений, прохождение и профессиональной гигиенической подготовке</b>			
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 полотенец. Мыльницы в производственных ваннах не допускается	Для мытья рук во все производственные цеха установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных полотенец. Мыльницы, полотенца в наличии имеются		

13.5.	Работники столовой обязаны не принимать пищу и не курить на рабочем месте	Нарушений личной гигиены сотрудников не выявлено.		
13.6.	В гардеробных личные вещи и обувь персонала должны храниться раздельно от санитарной одежды (в разных шкафах)	Условия для раздельного хранения личных вещей и санитарной одежды имеются, соблюдаются.		
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	Медицинские осмотры, гигиеническая аттестация сотрудниками пройдены в установленном порядке.		
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	Все сотрудники имеют личные медицинские книжки установленного образца, с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации		
<b>14</b>	<b>Требования к соблюдению санитарных правил и нормативов</b>			
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)	Необходимая документация ведется своевременно (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и другие документы в соответствии с настоящими санитарными правилами)		
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	Медицинский работник следит за организацией питания		
14.5.	Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции в соответствии с рекомендуемой формой (приложение 5 настоящих санитарных правил)	Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции		

<p>14.6. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюда проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинская работница, работник пищеблока и представитель администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в "Журнал бракеража готовой пищевой продукции" в соответствии с рекомендуемой формой (приложения 4 настоящих санитарных правил). Вес порционных блюдов должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке</p>	<p>Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюда проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинская работница, работник пищеблока и представитель администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в "Журнал бракеража готовой пищевой продукции". Вес порционных блюдов должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке</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>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>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 сладких блюдов"</p>	<p>Витаминизация блюдов проводится под контролем медицинского работника, 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 сладких блюдов"</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 (приложения 2 настоящих санитарных правил)</p>	<p>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. Информация заносится в "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования".</p>		

<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. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник</p>	<p>Отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. В полном объеме, условия хранения соблюдаются.</p>		
<p>Всего нарушений</p>			

**Выводы:**

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5


**Предложения:**

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

**Директор МАОУ "СинТез" г.Перми**

**Председатель комиссии:**

**Члены комиссии:**

  
 \_\_\_\_\_ Е.А.Звегинцева  
 (подпись, расшифровка)  
 М.И.Чугайнова

1   
 \_\_\_\_\_ О.В.Багалова  
 (подпись, расшифровка)  
 2   
 \_\_\_\_\_ Е.В.Катаева  
 (подпись, расшифровка)

3   
 \_\_\_\_\_ Н.С.Долгих  
 (подпись, расшифровка)

4   
 \_\_\_\_\_ Е.С.Топорова  
 (подпись, расшифровка)