

Карта контроля оказания услуг по предоставлению основного (горячего) и бесплатного питания учащимися
в МАОУ "СинГез" г. Перми

Основные позиции контроля	Выявленные нарушения (прописать словами какие нарушения выявлены)	Оценка об усранении	Дата усранения
1 Адрес объекта проверки	Пермь, Юнг Прикамья, 3		
2 Дата проверки	08.06.2022		
3 Организатор питания	ООО "Редо Векса"		
3 Кадровое обеспечение	5		
зав. производством	1		
поваров	3		
пекарь			
кухонных, мойщиц			
хозяйек заа	1		
Требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания"			
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	все в норме		
4.6. Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуда, 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	используются		

4.12.	Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отогнутыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.	Есть на кухне	исправно	29.06.2012
4.14.	Устройства хранения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха. Холодильное оборудование - контрольными термометрами	+		
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 содержаться в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается	+		
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	+	используется "Воздушка" "Део-морские" и "Дель"	
5.10.	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 наличием плесени и видимых загрязнений не используют. Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого невозможна.	Обязательно щетка из губчатого материала	исправно	29.06.2012
5.20.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	+		

6	<p>Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню</p>			
6.22.	<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>	+		
6.24.	<p>Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий</p>	+		
6.25.	<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 изготавливать блюда и кулинарные изделия в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, указанных в приложении 6</p>	+		
6.26.	<p>Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации</p>	отсутствует		
8	<p>Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции</p>			
8.6.	<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>	+		

8.8.	Размораживание (лефростатио) и первичную обработку мяса	+		
8.9.	Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь	+		
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 холодилинке не более 6 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С.	+		
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	+		
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	+		
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	+		
13	Требования к соблюдению правил личной гигиены персоналом организаций общественного питания образовательных учреждений, прохождения профилактических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовке			

13.2.	Для мытья рук во все производственные цеха должны быть установлены умывальные раковины с подающей к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройствами для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец. Мыть руки в производственных ваннах не допускается	Рисован целесообразно, можно установить, в душевой используем для передвижения нет шумного поддона	целесообразно	09.08.2022
13.5.	Работники столовой обязаны не принимать пищу и не курить на рабочем месте	+		
13.6.	В гардеробных личные вещи и обувь персонала должны храниться раздельно от санитарной одежды (в разных шкафах)	+		
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 проводятся не реже одного раза в два года, для руководителей организаций - ежегодно	+		
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, ответы о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации	+		
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)	+		
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			

<p>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)</p>	+		
<p>14.6. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блнда проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинский работник, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результаты бракеража регистрируются в "Журнал бракеража готовой пищевой продукции" в соответствии с рекомендуемой формой (приложение 4 настоящих санитарных правил). Вес порционных блнд должен соответствовать выходу блнда, указанному в меню-раскладе.</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>14.8. Витаминизация блнда проводится под контролем медицинского работника, а при его отсутствия - иным ответственным лицом. Дата, время витаминизации, количества порций, количество выданного препарата из расчета суточной дозы и числа детей, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блндами, регистрируются в "Журнале витаминизации"</p>	<i>проводится по мере необходимости</i>		
<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 (приложение 2 настоящих санитарных правил)</p>	+		

14.11. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блинд. 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	+		
Всего нарушений			


Выводы:

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

Предложения:

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

Директор МАОУ "СинТез" г.Перми


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

**Председатель комиссии:
 Члены комиссии:**

1 _____ И.А. Петрова
 (подпись, расшифровка)
 2 _____ Е.В. Катаева
 (подпись, расшифровка)
 3 _____ Е.С. Топорова
 (подпись, расшифровка)