

**Карта контроля оказания услуг по предоставлению основного (горячего) и бесплатного питания обучающимся  
в МАОУ "СОШ № 83" г.Перми**

<i>Основные позиции контроля</i>	<i>Выявленные нарушения (прописать словами какие нарушения выявлены)</i>	<i>Опметка об устранении</i>	<i>Дата устранения</i>
<i>Адрес объекта проверки</i>	ул.Волгодонская, 83		
<i>1 Дата проверки</i>	23.12.2020		
<i>2 Организатор питания</i>	ИП Векшина Анна Анатольевна		
<i>3 Кадровое обеспечение</i>	7		
зав.производством	1		
поваров	2		
пекарь	1		
кухонных, мойщиц	2		
хозяйек зала	1		
<b>Требования СанПиН 2.4.5.2409-08</b>	Нарушений не выявлено	-	-
<b>4 Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре</b>	Нарушений не выявлено	-	-
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 не выявлено	-	-
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	Нарушений не выявлено	-	-
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 не выявлено	-	-

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	Нарушений не выявлено	-	-
4.14.	Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильные оборудование - контрольными термометрами	Нарушений не выявлено	-	-
<b>5</b>	<b>Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды</b>	Нарушений не выявлено	-	-
5.1.	Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания	Нарушений не выявлено	-	-
5.2.	Производственные и другие помещения организации общественного питания должны содержаться в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается	Нарушений не выявлено	-	-
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	Нарушений не выявлено	-	-
5.10.	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками	Нарушений не выявлено	-	-
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.	Нарушений не выявлено	-	-

5.20.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	Нарушений не выявлено	-	-
<b>6</b>	<b>Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню</b>	Нарушений не выявлено	-	-
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	Нарушений не выявлено	-	-
6.24.	Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объеме блюд и названия кулинарных изделий	Нарушений не выявлено	-	-
6.25.	Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами правильного питания не допускается использовать пищевые продукты и изготавливать блюда и кулинарные изделия в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, указанных в приложении 7	Нарушений не выявлено	-	-
6.26.	Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации	Нарушений не выявлено	-	-
<b>8</b>	<b>Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции</b>	Нарушений не выявлено	-	-
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, противочесных машин и т.п.) для обработки разных видов продуктов (сырья и продуктов, прошедших тепловую обработку), оборудования, моечных, проигнорированных ванн и инвентаря не по назначению	Нарушений не выявлено	-	-

8.8. Размораживание (дифростацию) и первичную обработку мяса и мяса птицы проводят в соответствии с требованиями санитарных правил для организаций общественного питания.	Нарушений не выявлено	-	-
8.9. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и прокладочный инвентарь	Нарушений не выявлено	-	-
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 длительная 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.	Нарушений не выявлено	-	-
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 оставших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается	Нарушений не выявлено	-	-
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	Нарушений не выявлено	-	-
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	Нарушений не выявлено	-	-
13 <b>Требования к соблюдению правил личной гигиены персоналом организаций общественного питания образовательных учреждений, прохождению профилактических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовке</b>	Нарушений не выявлено	-	-

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		Нарушений не выявлено	-	-
13.5.	Работники столовой обязаны не принимать пищу и не курить на рабочем месте		Нарушений не выявлено	-	-
13.6.	В гардеробных личные вещи и обувь персонала должны храниться раздельно от санитарной одежды (в разных шкафах)		Нарушений не выявлено	-	-
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 организации - ежегодно		Нарушений не выявлено	-	-
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		Нарушений не выявлено	-	-
<b>14</b>	<b>Требования к соблюдению санитарных правил и нормативов</b>		Нарушений не выявлено	-	-
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)		Нарушений не выявлено	-	-
14.4.	Медицинские работники должны следить за организацией питания в общеобразовательном учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью упаковки продуктов и приготовлением готовой пищи		Нарушений не выявлено	-	-

14.5.	<p>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)</p>	Нарушений не выявлено	-	-
14.6.	<p>Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блока 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). Результаты бракеража регистрируются в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции" в соответствии с рекомендуемой формой (форма 2 приложения 10 настоящих санитарных правил). Вес порционных блоков должен соответствовать выходу блока, указанному в меню-раскладе</p>	Нарушений не выявлено	-	-
14.7.	<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>	Нарушений не выявлено	-	-
14.8.	<p>Витаминизация блюд 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 летей, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блодами, регистрируются в "Журнале витаминизации третьих и младших блюд" в соответствии с рекомендуемой формой (форма 4 приложения 10 настоящих санитарных правил)</p>	Нарушений не выявлено	-	-

<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>Нарушений не выявлено</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 приложения 11 настоящих санитарных правил. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медпунктский работник</p>	<p>Нарушений не выявлено</p>		
<p><b>Всего нарушений</b></p>			


**Выводы:**

1 В ходе проверки нарушений не выявлено.

**Предложения:**

1 Предложений нет.

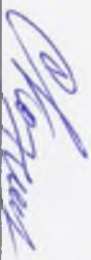
И.о. директора МАОУ "СОШ № 83" г.Перми



С.А. Козинцева

**Члены комиссии:**

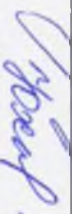
Председатель комиссии



С.А. Козинцева

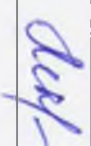
Члены комиссии:

2



Л.О.А. Юхнова

3



М.С. Лекошцева