

СПРАВКА

проверки выполнения санитарно-эпидемиологических требований к
организации питания обучающихся в
МАОУ «Гимназия № 6» г. Пермь

от 10.05 2021 г.

Время работы комиссии с 11³⁰ по 13⁰⁰

Комиссией в составе:

1. Насибуллиной Т.В., представителя родительской общественности
 2. Магасумовой Е.И., представителя родительской общественности
 3. Оха Д. Е., представителя родительской общественности
 3. Короткова А.Ю., учителя начальных классов
 4. Баландина Е.А., педагога-психолога представителя профсоюза
- проведена проверка выполнения санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в МАОУ «Гимназия № 6» г. Пермь.

Результаты:

№ п/п	Позиции	Наличие/отсутствие	примечание
1. Кадровое обеспечение пищеблока			
1.1.	наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока (п. 14.2 [1])	соотв	
1.2.	прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года (п. 14.2 [1])	соотв	
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])	соотв.	
1.4.	своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года (п. 13.9 [1])	соотв	
1.5.	осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей (п. 14.7 [1])	соотв.	
2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья			
2.1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья [1]	соотв	

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	соотв.	
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	соотв	
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	соотв	
2.5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки (п. 2.10.27 [1])	соотв	
2.6.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале	вернется соотв	
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	соотв	
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	соотв — имеется имеется имеется	
2.9.	Наличие в складском помещении термометра и		

	гигрометра (п. 4.14 [1])	соотв	
3. Оборудование и инвентарь пищеблока			
3.1.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой [1]	соотв	
3.2.	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	соотв	
3.3.	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия (п. 4.3 [1])	соотв	
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	соотв	
	столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	соотв	
4. Оборудование моечных			
4.1.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время (п. 5.9 [1])	имеется	
4.2.	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками (п. 5.10 [1])	имеется	
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])	имеется соотв.	
4.4.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (п. 5.16 [1])	соотв.	
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])	соотв.	
5. Санитарное состояние пищеблока			
5.1.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (п. 5.1 [1])	соотв.	
5.2.	Обработка технологического оборудования	соотв	

	проводится по мере его загрязнения (п. 5.14 [1])		
5.3.	Соблюдается график проведения генеральных уборок (5.18 [1])	есть график	
5.4.	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации (п. 2.2.13 [2]) работы по дезинсекции, дератизации проводятся (п. 5.23 [1])	имеется	
5.5.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (п. 5.21, 5.22 [1])	сообв.	
5.6.	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды	не сообв.	хранение спец. одежды в мешках с маркировкой
6. Рацион питания			
6.1.	Наличие примерного 10-дневного (12-дневного) меню, согласованного Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю не позднее 01.10.2008, согласованное руководителем учреждения (п. 6.5 [1])	имеется сообв.	
6.2.	Наличие экспертного заключения Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю на примерное 10-дневное (12-дневное) меню. Согласно заключению отсутствуют отклонения от приложения 3 [1]	имеется	
6.3.	Предоставляется двухразовое питание (п. 6.8 [1])	имеется	
6.4.	Блюда ежедневного меню соответствуют примерному 10-дневному (12-дневному) меню (п. 6.22 [1])	сообв.	
6.5.	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка (п. 6.18 [1])	сообв.	
6.6.	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка (п. 6.19 [1])	сообв.	
6.7.	Выходы блюд соответствуют приложению 3 [1]	сообв.	
6.8.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню (п. 6.11 [1])	сообв.	
6.9.	Осуществление контроля правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале (п. 14.4 [1])	осуществляется	
6.10.	Ведение бракеражного журнала результатов	не сообв.	не проводится как и все принадлежит бюджету

	оценки готовых блюд (п. 14.6 [1])		
6.11.	Выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч. (п. 14.6 [1])	соотв.	
6.12.	Осуществление контрольного взвешивания выхода порционных блюд (п. 14.6 [1])	соотв.	
6.13.	Обеспечение хранения суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов (п. 2.10.24)	соотв.	
6.14.	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	отсутст-т - - -	
6.15.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	проводится	
7. Проведение визуальных и лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора			
7.1.	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	имеется	Договор № 9693 диск. № 133 ФМБА России
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; - 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])	имеется	
7.3.	Имеются акты о проведении визуальных проверок	имеется	
8. Обеспечение питьевого режима			

8.1.	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с установленными требованиями (гл. X [1]):	Бутилир. вода кипяченая вода	
	использование бутилированной воды, кипяченной воды, либо наличие питьевых фонтанчиков (п. 10.2 [1])	↓	
	обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня (п. 10.3 [1])	обеспечен	
	обеспечение достаточного количества чистой посуды (п. 10.5 [1])	обеспечено	
	наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды (п. 10.5 [1])	имеются	
8.2.	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	имеются	

Выводы работы комиссии:

1. Отсутствует маркировка (вес) на заготовках (салат)
2. В фактически журнале контроля продукции не всегда указывается вес приготовленной порции и вес отходов
3. Не учтено хранение спец. одежды сотрудников в шлюзовой камере, хранится в верхней одежде.

1. Магасумова Е.И.

2. Насибулина Т.В.

3. Оха Д.Е.

4. Короткова А.Ю.

5. Баландина Е.А.

6. Юкина Л.А.