

СПРАВКА

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

от 24.09 2020 г.

Время работы комиссии с 12 по 13

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]) | не соотв. | Тюнгарты И.В. нет прививки от гепатита |
| 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 | 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 | |
| 2.9. | Наличие в складском помещении термометра и | | |

| | | | |
|---------------------------------------|---|----------|--|
| | гигрометра (п. 4.14 [1]) | | |
| 3. Оборудование и инвентарь пищеблока | | | |
| 3.1. | Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой [1] | не соотв | Осере-Т Мирин кв. Вилетв нева стол / доска и нож П.С |
| 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]) | соотв | |
| 4.2. | Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками (п. 5.10 [1]) | соотв | |
| 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]) | 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]) | не соотв | генер. уборка проводится 1 раз в мес. 1 раз в нед. |
| 5.4. | Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации (п. 2.2.13 [2]) работы по дезинсекции, дератизации проводятся (п. 5.23 [1]) | соотв | Договор заключен МАФУ, Гилларьев |
| 5.5. | Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (п. 5.21, 5.22 [1]) | соотв | |
| 5.6. | Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды | соотв | |
| 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]) | соотв | |
| 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] | соотв | |
| 6.3. | Предоставляется двухразовое питание (п. 6.8 [1]) | соотв | |
| 6.4. | Блюда ежедневного меню соответствуют примерному 10-дневному (12-дневному) меню (п. 6.22 [1]) | соотв | |
| 6.5. | Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка (п. 6.18 [1]) | соотв | |
| 6.6. | Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка (п. 6.19 [1]) | соотв | |
| 6.7. | Выходы блюд соответствуют приложению 3 [1] | соотв | |
| 6.8. | Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню (п. 6.11 [1]) | соотв | |
| 6.9. | Осуществление контроля правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале (п. 14.4 [1]) | соотв | |
| 6.10. | Ведение бракеражного журнала результатов | соотв | |

| | | | |
|--|--|---------------|--|
| | 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 | соотв | |
| 6.15. | Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки) | не проводится | т.к. в питании только завтраки |
| 7. Проведение визуальных и лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора | | | |
| 7.1. | Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок | соотв | Договор с ФБЧЗ МУД-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]) | соотв | |
| 7.3. | Имеются акты о проведении визуальных проверок | соотв | |
| 8. Обеспечение питьевого режима | | | |

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

Выводы работы комиссии:

- 1) Обеспечить наличие вакцин против гриппа - Температа М/В
- 2) Обеспечить наличие маркировки на стол и оборудование для курса спорт (.КС.)
- 3) Обеспечить проверку кон. уборки в р. класс.

1. Магасумова Е.И.

2. Насибулина Т.В.

3. Оха Д.Е.

4. Короткова А.Ю.

5. Баландина Е.А.

6. Юкина Л.А.