Информация о результатах проверки
организации питания в МАОУ «СОШ № 127» г. Перми

Комиссией в составе:

Председатель комиссии:
Т.И. Цейтлина – директор МАОУ «СОШ № 127» г. Перми.
Члены комиссии:
М.Л. Власова – социальный педагог;
О.В. Селедкова – врач;
Л.Д. Котельникова – председатель профкома;

21 февраля 2018 года проведена проверка организации питания в МАОУ «СОШ № 127» города Перми (акт проверки прилагается).

Выводы комиссии:

1. Работа пищеблока признать удовлетворительной. Замечаний нет.

Директор школы Т.И.Цейтлина

Акт проверки
организации питания учащихся МАОУ «СОШ № 127»
от 21 февраля 2018г.

На основании приказа начальника департамента образования администрации г. Перми «Об усилении контроля за организацией питания в общеобразовательных учреждениях» от 21.10.13г. № СЭД-08-01-09-829 комиссией в составе: Цейтлиной Т.И., Селедковой О.В., Котельниковой Л.Д., Власовой М.Л., 21 февраля 2018 года была организована проверка исполнения обязательств двустороннего договора аренды объекта муниципального недвижимого имущества № 5 от 10 октября 2013 г. и договора по организации основного (горячего) питания и бесплатного питания отдельных категорий учащихся от 10.10.2013 года в части соблюдения СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» при организации питания ООО « Вкус и качество» в МАОУ» СОШ № 127» города Перми.

В ходе проверки было выявлено:

№ п/п	Содержание контрольных мероприятий	Примечания
1	**Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья**	
	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	В наличии, ведется
	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 государственной регистрации)	На поступающие продукты имеются сопроводительные документы (декларации о соответствии качества, ветеринарная справка на мясо). Сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов
	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов.	В наличии.
	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья; наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	В наличии. Соблюдаются.
	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов.	Соблюдаются в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки.
	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования	Показания термометров на момент проверки соответствуют записи в журнале.
	Хранение сыпучих продуктов и овощей	Сыпучие продукты и овощи хранятся в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола. Маркировочные ярлыки промышленной упаковки в наличии
	Пищевые продукты, подтверждающие организацию работы пищеблока в соответствии с объемно - планировочными решениями	В наличии, в требуемом объеме.

	(полуфабрикаты высокой степени готовности, мясо бескостное, овощи чищенные, рыба филе или потрошеная без головы).	
	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра	В наличии; в действующем состоянии.
2	**Оборудование и инвентарь пищеблока**	
	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	Кухонный инвентарь и оборудование промаркированы; используются в соответствии с маркировкой.
	Система принудительной вентиляции	В рабочем состоянии
	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками.	Имеющееся технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии
	Обеспеченность посудой и столовыми приборами.	Столовая обеспечена: – фаянсовой и стеклянной столовой посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место; – столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место
3	**Оборудование моечных**	
	Наличие инструкций по применению моющих средств, применяемых в данное время	Имеются, выполняются.
	Оборудование для мытья посуды	• Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками; • Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола • Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре.
	Сбор и утилизация пищевых отходов	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3 объема.
4	**Санитарное состояние пищеблока**	
	Ежедневный контроль гигиенического состояния пищеблока.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте. Контроль ежедневно осуществляется медицинским работником.
	Обработка технологического оборудования.	Проводится по мере его загрязнения. Содержится в порядке и чистоте.
	График проведения генеральных уборок.	В наличии. Соблюдается.
	Договор на проведение дезинсекции, дератизации.	Заключен. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся.
	Уборочный инвентарь.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте.
	Наличие и состояние рабочей одежды.	Рабочая одежда сотрудников пищеблока в достаточном количестве; содержится в чистоте и порядке.
5	**Рацион питания**	

	Примерное 10-дневного меню, согласованное Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю не позднее 01 октября 2008 г., согласованное руководителем учреждения	– Примерное десятидневное меню, согласованное с Роспотребнадзором, соответствует альтернативному меню, составлено с учетом возраста обучающихся, с соблюдением требований по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. – Дополнительно проводится витаминизация третьих блюд. – Наряду с основным питанием организовано дополнительное питание через буфет. – Запрещенные СанПиН продукты не используются. – Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню.
	Организация двухразового питания.	Двухразовое питание предлагается в свободной продаже.
	Состав меню.	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка; Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка
	Контроль закладки продуктов.	Контроль правильности закладки продуктов осуществляется медицинским работником регулярно, что подтверждается записями в соответствующем журнале.
	Наличие документации по контролю организации питания	Документация по контролю организации питания ведется регулярно, осуществляется контроль выхода порционных блюд, что подтверждается соответствующими записями в журналах («Ведомость контроля за рационом питания», «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании», «Журнал здоровья»); Медицинскими работниками школы осуществляется предусмотренный требованиями должностной инструкции контроль: • за качественным и количественным составом рационов питания учащихся, • за ассортиментом изготавливаемых блюд, • за отбором суточных проб, • проводится бракеражный контроль готовых блюд, • выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, • соблюдаются сроки реализации готового блюда после снятия пробы

		(не более 2 ч). • контролируется хранение суточных проб каждой порции в течение 48 часов с момента приготовления, каждая проба промаркирована (время, дата).
	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом.	Запрещенные СанПиН продукты не используются.
	Наличие «Ведомости контроля за рационом питания»	Ведется ежедневно.
	Подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека)	Осуществляется раз в 10 дней медицинским работником.
	Дополнительная витаминизация (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Дополнительно проводится витаминизация третьих блюд. Контроль осуществляется медицинским работником.

Ответственный за организацию питания учащихся льготных категорий Лядова Ю.Ю. осуществляет ежедневный контроль предусмотренный требованиями должностной инструкции.

Замечаний не выявлено.