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:

Ю.Ю. Швецова – ответственный за организацию питания учащихся отдельных категорий.

Л.М. Лакирева – социальный педагог; ответственный за организацию питания

М.Л. Власова – социальный педагог;

О.В. Селедкова – врач;

Л.Д. Котельникова – председатель профкома;

23 ноября 2017года проведена проверка организации питания в МАОУ «СОШ №127» города Перми (акт проверки прилагается).

Выводы комиссии:

1. Работа пищеблока признать удовлетворительной. Замечаний нет.

Руководитель учреждения _____ /Т.И. Цейтлина

Акт проверки

организации питания учащихся МАОУ «СОШ № 127»

от 23 ноября 2017года

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., Лакиревой Л.М., Селедковой О.В., 23 ноября 2017года была проведена проверка организации горячего питания в МАОУ «СОШ № 127» г. 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 (полуфабрикаты высокой степени готовности, мясо бескостное, овощи чищенные, рыба филе или потрошеная без головы).	В наличии, в требуемом объеме.
	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,	Запрещенные СанПиН продукты не используются.

	газированные напитки, ненахетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом.	
	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 витамилизированные напитки)	Дополнительно проводится витаминизация третьих блюд.. Контроль осуществляется медицинским работником.
7	**Проведение визуальных и лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора**	
	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	Плановая проверка проведена Роспотребнадзором в апреле 2014 года. Выявленные нарушения: отсутствует маркировка на посудомоечной машине; не промаркированы ведра, в которых были фрукты были устранены. Дата устранения нарушений: 12.04.2014г.
	Наличие актов по результатам проведения лабораторно - инструментальных исследований: микробиологические исследования проб готовых блюд – 1 раз в квартал; калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре – 1 раз в год; микробиологические исследования смывов на наличие санитарно - показательной микрофлоры (БГКП) – 2 раз в год; питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам – 2 раза в год.	Имеются в наличии: микробиологические исследования проб готовых блюд; калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре; микробиологические исследования смывов на наличие санитарно - показательной микрофлоры (БГКП); питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам даты проверок: 09.11.2016г; 17.11.2016г.
8	**Обеспечение питьевого режима**	
	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями	Оборудован питьевой фонтанчик с трехступенчатой системой очистки воды; фонтанчик оборудован в коридоре 1 этажа, обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течение всего учебного дня. Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность воды из питьевого фонтанчика. Контроль осуществляется медицинским работником школы.

Выводы комиссии: Работу пищеблока признать удовлетворительной. Замечаний нет.
23 ноября 2017года

Председатель комиссии: Т.И.Цейтлина
Члены комиссии: Лакирева Л.М.
Селедкова О.В.