

Дата проверки: 12.02.2024 г.

ПРОГРАММА
производственного контроля за качеством продуктов питания и услуги по организации питания обучающихся в образовательных организациях

Состав комиссии:

Торщикова Надежда Александровна
Мельников Вячеслав Викторович
Мельникова Вера Ивановна
Миллярова Светлана Васильевна

№ п/п	Позиции	Отметка
1.	Профессиональная квалификация не ниже 3-4 разряда	
2.	Факт прохождения сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	
3.	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражены сроки прохождения работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	+
4.	Прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	+
5.	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) * сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	НЕ ВСЕГО ПОРАЧЕНЫ В ПИЩЕБЛОК
6.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.	
7.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	-
8.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	-
9.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	-
10.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	+
11.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	+
12.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	+
13.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	
14.	Фактический рацион соответствует примерному меню, согласованному с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	В 850 СООТВЕТСТВУЕТ
15.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	
17.	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы; срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч; осуществляется контроль выхода порционных блюд	+
18.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	
19.	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	-
20.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/воды из питьевых фонтанчиков	+
21.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	+
22.	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов ПРОБЫ НЕ 12.02. (8 ОТСУТСТВУЕТ) 850	
23.	Ежедневно ведется «Ведомость контроля за рационом питания»	-
24.	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека)	
25.	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	-
26.	Наличие актов по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: микробиологические исследования проб готовых блюд – не менее 1 раза в квартал; калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре – не менее 1 раза в год; микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) – не менее 2-х раз в год; питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - не менее 2-х раз в год	-
27.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	

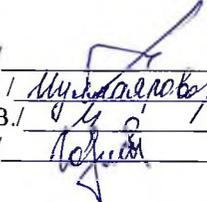
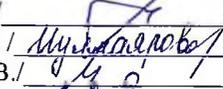
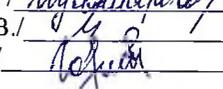
НЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ ИМЕЮТСЯ

28.	Оснащение пищеблоков школ технологическим, холодильным оборудованием, вентиляционными системами	-
29.	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	+
30.	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	+
31.	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	+
32.	Использование деформированной кухонной и столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и пресованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями	
33.	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	ИНСТРУКЦИЯ ЕСТЬ / НЕТ НА СЛУЧАИ
34.	Соблюдение правил мытья столовой посуды	ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКАЯ
35.	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	
36.	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	+
37.	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	НА 12.02 ОТСУТСТВУЕТ
38.	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке	БУФЕТ
39.	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	
	журнал бракеража готовой продукции	-
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	-
	журнал здоровья сотрудников	-
	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	-
	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	-
	ведомость контроля за рационом питания	-
40.	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	В НАЛИЧИИ ЕСТЬ
41.	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	+
42.	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	
43.	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	НЕ ИСПРАВЕН
44.	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	-
45.	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	-
46.	Наличие договора на проведение производственного контроля	-
47.	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	НЕТ ИНСТРУКЦИИ
48.	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	ГРАФИКОВ УБОР
49.	Продолжительность перемен для приема пищи детей	FN
50.	Питьевой режим в организации представлен:	
	стационарные питьевые фонтанчики	+
	вода, расфасованная в емкости	
	иное	
51.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима	
	одноразовой посуды	
	стеклянной или фаянсовой посуды	

Замечания и рекомендации:

-проверить наличие маркировки на посуду, использовать посуду по назначению (в соответствии с маркировкой)

Подписи членов комиссии:

Мещуров В.В. / 
 Мещурова В.И. / 
 Муллаярова С.В. / 
 Горшкова Н.А. / 

Замечания:

отсутствуют сертификаты на курку, ступенное молоко, какао;
 отсутствуют договоры по стирке;
 отсутствуют журналы по стирке;
 отсутствуют инструкции по применению моющих средств, график уборки помещений;
 отсутствует меню в обеденном зале;
 отсутствует суточная проба на 12.02, время 8⁵⁰.
 наличие продукции в буфете не соответствует требованиям санитарии.