

Карта контроля оказания услуг по предоставлению основного (горячего) и бесплатного питания обучающимся в МАОУ "СОШ № 32 им. Г.А.Сборщикова"

	Основные позиции контроля	Выявленные нарушения (прописать словами какие нарушения выявлены)	Отметка об устранении	Дата устранения
	Адрес объекта проверки	ул. Днепровская, 32		
1	Дата проверки	25.12.2020		
2	Организатор питания	ИП Градобоева С.А.		
3	Кадровое обеспечение	3		
	зав. производством	1		
	поваров	1		
	пекарь	0		
	кухонных, мойщиц	1		
	хозяйек зала	0		
	Требования СанПиН 2.4.5.2409-08			
4	Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре			
4.1.	Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке	Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, <u>соответствуют</u> . санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и <u>выполнены</u> из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке		
4.6.	Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря должны иметь высоту от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов должны позволять проводить влажную уборку	Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря <u>имеют</u> высоту от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов <u>позволяет</u> проводить влажную уборку		
4.10.	Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться раздельные и специально промаркированные оборудование, раздельный инвентарь, кухонная посуда	Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи <u>используются</u> раздельное и специально промаркированное оборудование, раздельный инвентарь, кухонная посуда		
4.12.	Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями	<u>Не допускается</u> использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями		

4.14.	Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами	Складские помещения для хранения продуктов <u>оборудованы</u> приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - <u>контрольными термометрами</u>	
5	<i>Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды</i>		
5.1.	Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания	Санитарное состояние и содержание производственных помещений <u>соответствуют</u> санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания	
5.2.	Производственные и другие помещения организаций общественного питания должны содержаться в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается	Производственные и другие помещения организаций общественного питания <u>содержатся</u> в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу <u>не допускается</u>	
5.6.	Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению	Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения <u>используют разрешенные</u> к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, <u>согласно инструкциям по их применению</u>	
5.10.	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками	Металлические ванны для мытья посуды <u>оборудованы</u> воздушными разрывами, душевыми насадками	
5.16.	Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят в течение 15 мин.), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют. Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого невозможна.	Щетки для мытья посуды после использования <u>очищают</u> , <u>замачивают</u> в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, <u>дезинфицируют</u> (или кипятят в течение 15 мин.), <u>промывают</u> проточной водой, <u>просушивают</u> и <u>хранят</u> в специальной таре. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений <u>не используют</u> . Для мытья посуды <u>не допускается</u> использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого <u>невозможна</u> .	
5.20.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	Пищевые отходы <u>собирают</u> в <u>промаркированные емкости</u> с <u>крышками</u> , которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	
6	<i>Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню</i>		

6.22.	Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и соответствия с таблицей замены пищевых продуктов (приложение 6 настоящих санитарных правил), что должно подтверждаться необходимыми расчетами	Фактический рацион питания <u>соответствует</u> утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и соответствия с таблицей замены пищевых продуктов (приложение 6 настоящих санитарных правил), что подтверждается необходимыми расчетами		
6.24.	Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	Ежедневно в обеденном зале <u>вывешивают</u> утвержденное руководителем школы меню, в котором <u>указываются</u> сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий		
6.25.	Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания не допускается использовать продукты и изготавливать блюда и кулинарные изделия в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, указанных в приложении 7	Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания <u>не допускается</u> использовать пищевые продукты и изготавливать блюда и кулинарные изделия в соответствии с требованиями		
6.26.	Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации	<u>Не допускается</u> к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации. <u>Вся продукция промаркирована.</u>		
8	Требования к условиям и технологичности изготовления кулинарной продукции			
8.6.	Для сырых продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку, должно быть предусмотрено разное механическое оборудование и инвентарь, который маркируют в соответствии с его назначением. Не допускается использование механического оборудования (мясорубок, противочных машин и т.п.) для обработки разных видов продуктов (сырья и продуктов, прошедших тепловую обработку), оборудования, моечных, производственных ванн и инвентаря не по назначению	Для сырых продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку, <u>используется</u> разное механическое оборудование и инвентарь, который маркируют в соответствии с его назначением. <u>Не допускается</u> использование механического оборудования (мясорубок, противочных машин и т.п.) для обработки разных видов продуктов (сырья и продуктов, прошедших тепловую обработку), оборудования, моечных, производственных ванн и инвентаря не по назначению		
8.8.	Размораживание (дефростацию) и первичную обработку мяса и мяса птицы проводят в соответствии с требованиями санитарных правил для организаций общественного питания.	Размораживание (дефростацию) и первичную обработку мяса и мяса птицы <u>проводят</u> в соответствии с требованиями санитарных правил для организаций общественного питания.		

8.9.	Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь	Для обработки сырой птицы выделяют <u>отдельные столы</u> , разделочный и производственный инвентарь	
8.17.	Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы). Не допускается предварительная заготовка очищенного картофеля и других овощей с длительным замачиванием их в холодной воде более 2 часов. Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С.	Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят <u>непосредственно</u> перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы). <u>Не допускается</u> предварительная заготовка очищенного картофеля и других овощей с длительным замачиванием их в холодной воде более 2 часов. Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С.	
8.23.	Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших блюд не допускается	Готовые первые и вторые блюда <u>находятся</u> на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших блюд <u>не допускается</u>	
8.28.	Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С. Хранение заправленных салатов не допускается	Изготовление салатов и их заправка осуществляется <u>непосредственно</u> перед раздачей. Не заправленные салаты <u>хранятся</u> не более 3 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С. Хранение заправленных салатов <u>не допускается</u>	
8.29.	В организациях общественного питания образовательных учреждений должны соблюдаться сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов	<u>Соблюдаются</u> сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов. <u>Просроченных продуктов не обнаружено.</u>	
13	<i>Требования к соблюдению правил личной гигиены персонала организаций общественного питания образовательных учреждений, прохождению профилактических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовке</i>		
13.2.	Для мытья рук во все производственные цеха должны быть установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец. Мыть руки в производственных ваннах не допускается	Для мытья рук во все производственные цеха <u>установлены</u> умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец. Мыть руки в производственных ваннах <u>не допускается</u>	

14.6.	<p>Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции" в рекомендуемой форме (форма 2 приложения 10 настоящих санитарных правил). Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке</p>	<p>Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе трех человек: медицинского работника (по согласованию), работника пищеблока и представителя администрации школы по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции" в соответствии с рекомендуемой формой (форма 2 приложения 10 санитарных правил). Вес порционных блюд соответствующий выходу блюда, указанному в меню-раскладке</p>		
14.7.	<p>Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников организации общественного питания образовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей</p>	<p><u>Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников организации общественного питания школы на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей</u></p>		
14.8.	<p>Витаминация блюд проводится под контролем медицинского работника, а при его отсутствии - иным ответственным лицом. Дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа детей, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами, регистрируются в "Журнале витаминизации третьих и сладких блюд" в соответствии с рекомендуемой формой (форма 4 приложения 10 настоящих санитарных правил)</p>	<p>Витаминация <u>блюд проводится под контролем медицинского работника, а при его отсутствии - иным ответственным лицом</u>. Дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа детей, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами, <u>регистрируются в "Журнале витаминизации третьих и сладких блюд"</u> в соответствии с рекомендуемой формой (форма 4 приложения 10 санитарных правил)</p>		
14.10.	<p>С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании с использованием термометров (за исключением ртутных). При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования" в соответствии с рекомендуемой формой (форма 5 приложения 10 настоящих санитарных правил)</p>	<p>С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, <u>проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании с использованием водяных термометров</u>. Информация заносится в "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования" в соответствии с рекомендуемой формой (форма 5 приложения 10 санитарных правил)</p>		

14.11.	С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб приложения 11 настоящих санитарных правил. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет мелищиский работник	С целью контроля над соблюдением технологического процесса <u>отбирается</u> суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб приложения 11 санитарных правил. Контроль над правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет мелищиский работник	
Всего нарушений			

Выводы:

1 Работу признать удовлетворительной.

- 2
- 3
- 4
- 5

Предложения:

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

Директор МАОУ "СОШ № 32 им.
Г.А.Сборщикова" г.Перми



Члены комиссии:

Верзакова Юлия Станиславовна

Шардина Наталья Владимировна

Комлева Марина Викторовна

(подпись, расшифровка)

(подпись, расшифровка)

(подпись, расшифровка)

(подпись, расшифровка)