

**Справка по результатам тематической проверки
организации питания в МАОУ «Гимназия № 1» г. Перми**

Дата проверки: 21.10.2019

Комиссия:

Председатель: Л.Я. Курбатова – социальный педагог
Члены комиссии: Н.И. Сидей – заместитель директора по АХЧ
О.С. Ибрагимова – медицинский работник МБУЗ ГДКП № 5
Л.Б. Петрова - медицинский работник МБУЗ ГДКП № 5

Проверяемый: ООО «Вкус и Качество» (директор Кудинова Т.Л.)

Цель:

- 1) исполнение обязательств договора аренды
- 2) исполнение обязательств договора по организации питания в части соблюдения СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях»

На момент проверки **21.10.19** г. на пищеблоке присутствовало 6 членов комиссии и 9 работников столовой

1. Казанцева О.Ю -директор МАОУ «Гимназия №1»
2. Малкова О.В.- зав. производством
3. Курбатова Л.Я.- организатор горячего питания
4. Петрова Л.Б.- медицинский работник МБУЗ ГДКП № 5
5. Ибрагимова О.С. медицинский работник МБУЗ ГДКП № 5
6. Сидей Н.И. -зам.директора по АХЧ

Проверяли:

I. СООТВЕТСТВИЕ

организации питания требованиям нормативных документов

№ п/п	1. Контроль за организацией питания в МАОУ	Наличие (1- да, 0-нет)	Примечания
1.1	Нормативно-правовая база по вопросам организации питания федерального, регионального, муниципального уровня (п.2.4.[2])	1	
1.2	Нормативные документы образовательного учреждения по организации питания:		
	а) Договор аренды пищеблока	1	с ноября 2018 г. до ноября 2023 года
	б) Приказы по вопросам организации питания в ОУ	1	1 раз в месяц
	Об утверждении Положения по организации питания и Положения о бракеражной комиссии	1	
	- о назначении ответственных за организацию основного (горячего) питания учащихся и бесплатного питания льготных категорий учащихся	1	Ответственная Курбатова Л.Я.
	- о создании бракеражной комиссии	1	Председатель Курбатова Л.Я.
	- о тематических проверках организации питания	1	Приказы и тематические проверки производятся 1 раз в квартал
1.3	Наличие в годовом плане и плане контроля вопросов организации питания	1	
1.4	Аналитические материалы (справки) по результатам контроля организации питания в соответствии с годовым планом и планом контроля МАОУ (п.2.6.[2])	1	Акты, справки прилагаются
1.5	Выписки из протоколов:		
	- административного совещания	1	

	- совещаний при директоре	1	Отчет ответственного за питание прилагается
	- Управляющего Совета	0	
	- родительских собраний	1	Протоколы собраний (выборочно)
	- заседаний МО классных руководителей, совещаний педколлектива	1	
1.6	Материалы по проведению внутреннего мониторинга организации питания учащихся в МАОУ (п.2.7.[2])	1	Акты, протоколы взвешивания готовой продукции прилагаются
1.7	Работа, проводимая в учреждении по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья, другое) (п.14.13. [1])	1	Классные часы, беседы врача, конкурсы творческих работ, конкурс рисунков. Конкурс «Культура поведения учащихся в столовой»
1.8	Режим работы столовой соответствует режиму работы учреждения (п.2.5.1 [2])	1	Столовая работает 6 дней в неделю
2. Контроль за организацией бесплатного питания льготных категорий учащихся			
	Пакет документов на каждого учащегося:		
2.1	Из малоимущих семей:		
	Заявление от родителей с просьбой о предоставлении бесплатного питания	1	45 учащихся из малоимущих семей
	Копия справки о малоимущности, подтверждающей право на получение бесплатного питания	1	
2.2	Отдельные категории:		
	Заявление от родителей с просьбой о предоставлении бесплатного питания	1	107 учащихся из отдельных категорий
	Копии документов, подтверждающие право на получение бесплатного питания	1	
2.3	Ведется реестр учащихся из многолетних малоимущих, малоимущих и многолетних семей по предоставлению бесплатного питания (отв. Л.Я. Курбатова)	1	Реестры систематически и обновляются по мере поступления новых документов
2.4	Приказы о предоставлении бесплатного питания учащимся	1	Приказы о назначении или прекращении питания (по мере назначений)
2.5	Ежемесячные ведомости по предоставлению бесплатного питания учащимся из многолетних малоимущих и малоимущих семей и учащимся отдельных категорий, утвержденные директором учреждения и согласованные лицом, оказывающим услуги по предоставлению бесплатного питания	1	Ежемесячно до 5 числа.
2.6	Ежедневные меню бесплатного питания	1	
2.7	Акты о количестве и стоимости отпущенных за неделю единиц бесплатного питания отдельным категориям учащихся и учащимся из малоимущих семей	1	
2.8	Система контроля учреждения за предоставлением бесплатного питания льготным категориям учащихся (талоны, списки, другое)	1	Ежедневные листы записи на питание. Сводка Мультипаса
2.9	Примерное двухнедельное меню основного (горячего) питания, отвечающее требованиям (п.6.5. [1]):		

	- согласовано Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю		Есть экспертное заключение на меню 2018 года
	- согласовано руководителем MAOY		
	- имеется отдельно для учащихся с 7 до 10 лет	1	
	- имеется отдельно для учащихся с 11 до 18 лет	1	
2.10	Ежедневное меню питания учащихся на текущую дату, отвечающее требованиям:		
	- содержит завтрак, состоящий из закуски, горячего блюда и горячего напитка (п.6.18 [1])	1	
	- содержит обед, состоящий из закуски, первого, второго (блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкого блюда (п.6.19 [1])	1	
	- содержит выходы всех блюд (п.6.24.[1])	1	
	- подписано поставщиком услуги организации питания	1	
	- согласовано руководителем MAOY (п.6.24. [1])	1	С корректировкой согласно нормам САНПиН
	- соответствует примерному двухнедельному меню для основного (горячего) питания учащихся по набору блюд и по выходу блюд	1	
3. Кадровое обеспечение пищеблока			
3.1	Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	1	
3.2	Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки за последние 3 года (пункт 14.2 [1])		
3.3	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока (пункт 13.10 [1]), в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год (пункт 13.9 [1])	1	Имеются у 9 сотрудников
3.4	Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года (пункт 13.9 [1])	1	
3.5	Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей (пункт 14.7)	1	Ежедневно. Имеется журнал записи результатов осмотра медицинским работником
4. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья			
4.1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья [1]	1	4 раза в день пробует готовую продукцию бракеражная комиссия и делает записи в бракеражном журнале
4.2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов, удостоверяющих безопасность качества продукции (декларация, сертификаты или свидетельство госрегистрации(пункт 6.26) Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов	1	
4.3	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (пункт 8.29 [1]): • наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	1	
4.4	Соблюдение режима хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки (пункт 2.10.27 П1)	1	
4.5	Хранение продуктов в холодильниках в соответствии с маркировкой	1	
4.6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования Соответствие показаний термометров записям в журнале	1	
4.7	Хранение сыпучих продуктов в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола (пункт 2.10.27 [1]) при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки	1	
4.8	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока на полуфабрикатах (пункт 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	0	С полуфабрикатами не работают. Все производится

			в собственном цеху.
4.9	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра (пункт 4.14 [1])	1	
5. Оборудование и инвентарь пищеблока			
5.1	Столы для разделки сырых продуктов цельнометаллические покрыты оцинкованным железом промаркированы СМ, СК, СР, СО п.4.5, 4.10 [1] Столы для разделки готовых продуктов цельнометаллические промаркированные ВМ, ВК, ВР, ВО п.4.5, 4.10 [1]	1	
5.2	Доски деревянные, без щелей и зазоров, гладко выструганные, промаркированные: «СМ»-сырое мясо, «СК»-сырые куры, «СО»- сырые овощи, «ВМ»-вареное мясо, «ВК»-вареные куры, «ВО»-вареные овощи, «Х»-хлеб, «Сельдь», «Зелень» (п.4.10, 4.12 [1])	1	
5.3	Ножи промаркированы «СМ», «СК», «СО», «ВМ», «ВК», «ВО», «Х», «Сельдь», «Зелень» (п.4.10 [1])	1	
5.4	Технологическое оборудование промаркировано (пункт 8.6 [1]): «С», «В»	1	
5.5	Кухонная посуда промаркирована «I» «II» «III», недеформированная, без сколов (пункты 4.12, 4.10 [1])	1	
5.6	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	1	Акт к приемке
5.7	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия (пункт 4.3 [1])	1	Имеются технические паспорта на оборудование
5.8	Столовая обеспечена (пункты 4.7, 4.8 [1]): фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой из расчета: два комплекта на одно посадочное место столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	1 1	
6. Оборудование моечных			
6.1	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время (пункт 5.9 [1])	1	
6.2	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, оборудованы душевыми насадками (пункт 5.10 [1])	1	Акт к приемке
6.3	Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола (пункт 4.6 [1])	1	Акт к приемке
6.4	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (пункт 5.16 [1])	1	
6.5	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3. (пункт 5.20 [1])	1	
7. Санитарное состояние пищеблока			
7.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (пункт 5.1 [1])	1	
7.2	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения (пункт 5.14 [1])	1	
7.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок (пункт 5.18 [1])	1	Имеется журнал графика уборки
7.4	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации (пункт 2.2.13 [2]) и работ по дезинсекции, дератизации проводятся (пункт 5.23 [1])	1	
7.5	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (пункт 5.21, 5.22 [1])	1	
7.6	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды	1	Имеется шкаф для сменного комплекта чистой одежды
8. Рацион питания			
8.1	Имеется примерное 10-дневного меню, утвержденное Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю не позднее 01 октября 2008 г., согласованное руководителем учреждения (пункт 6.5 ГП)	1	
8.1.2	Наличие экспертного заключения Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю на примерное 10-дневное(12-дневное) меню. Согласно заключения отсутствуют отклонения от приложения	1	
8.2	Предоставляется двухразовое питание (пункт 6.8 ГП)	1	
8.3	Блюда ежедневного меню соответствуют примерному 10-дневному меню (пункт 6.22 [1])	1	
8.4	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка (пункт 6.18 [1])	1	
8.5	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка (пункт 6.19 [1])	1	
8.6	Выходы блюд соответствуют приложению 3	1	
8.7	Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню (пункт 6.11 [1])	1	
8.8	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,	1	Прилагаются протоколы №1-5

	• осуществляется контроль выхода порционных блюд (пункт 14.6 [1])		взвешивания блюд
8.9	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов (пункт 2.10.24)	1	
8.10	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (пункт 6.31 [1]): карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	1	Ежедневно проверяется ассортимент в буфете. Справка проверки буфета прилагается
8.10.1	Проведение дополнительной витаминизации(С-витаминизации или инстантные витаминизированные напитки)	1	
9 .Проведение визуальных и лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора			
9	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении визуальных и лабораторных проверок	1	
9.1	Утверждена программа производственного контроля и имеются акты по результатам проведения лабораторно – инструментальных исследований: <ul style="list-style-type: none"> • микробиологические исследования проб готовых блюд -1 раз в квартал; • калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре -1 раз в год; • микробиологические исследования 10 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 (пункт 14.12, приложение 12 [1]) 	1	Последний акт лабораторных исследований был составлен в сентябре 2019
10.Обеспечение питьевого режима			
10	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями (глава X [1]):		
	использование бутилированной воды или питьевых фонтанчиков (пункт 10.2 [1])	1	
	обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня (пункт 10.3 Г П)	1	Кипяченая вода в чайниках
	обеспечение достаточного количества чистой посуды (пункт 10.5 [1])	1	
	наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды (пункт 10.5 [1])	1	
11 Деятельность медицинского работника в соответствии с договором о совместной деятельности с медицинским учреждением в части контроля за организацией питания			
11	Осуществляется контроль за качеством поступающих продуктов питания, что подтверждается записями в журнале бракеража продовольственного сырья или справками (пункт 14.4 [1])	1	
11.1	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале (пункт 14.4 [1])		
11.2	Осуществляется бракераж готовых блюд (член бракеражной комиссии) (пункт 14.6 [1])	1	
11.3	Проводится осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей (пункт 14.7 [1])	1	
11.4	Ежедневно ведется «Ведомость контроля за рационом питания» (пункт 14.9[1])	1	
11.5	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) (пункт 14.9 [1])	1	
11.6	Осуществляется контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб (пункт 14,11 [1])	1	

II, Согласно программе производственного контроля организации питания были проверены следующие журналы:

1. Журнал учета остатков пищи/.
2. Журнал разведения хлорсодержащего средства
3. Журнал движения продуктов на производстве.
4. Журнал учета температурного режима
5. Журнал использования бактерицидной лампы
6. Журнал учета скоропортящихся продуктов.
7. Журнал бракеража продовольственного сырья
8. Журнал витаминизации.
9. Журнал бракеража готовой продукции .
10. Журнал кулинарной прдукции в свободной продаже.

Записи в журналах делаются своевременно. На момент проверки сделаны записи по
21.10.2019

III. Профилактические беседы медицинских работников

за сентябрь-октябрь для учащихся гимназии

1. Профилактика инфекционных заболеваний . ОРВИ-9.09.19 (120 учащихся)
- 2.Профилактика педикулеза-10.09.19 (65 уч-ся)
- 3.Профилактика гриппа и ОРВИ -10.09.19 (64 чел.)
4. Профилактика гриппа и ОРВИ—11.09.19 (32)
- 5.Гигиена кожи, режим дня-11.09.19 (102 чел.)
6. Профилактика туберкулеза, чесотки-16.09.19 (773)
7. Профилактика туберкулеза, чесотки. Роль ДСТ -17.09.19(85)
- 8 Профилактика гриппа.- 17.09.19 (129)
- 9 День здоровья-20.09.19 ((822)
- 10 Энтеровирусная инфекция-4.10.19(46)
- 11 Кишечная инфекция-8.10.19 (33)
- 12.Профилактика педикулеза-11.10.19 (200)
- 13 Гигиена зрения-----15.10.19(86)
-)14 Нарушение осанки-14.10.19 (121)
15. Репродуктивное здоровье девушек-18.10.19 (147)

IV. Обновлен стенд с информацией ООО «Вкус и качество»

V.Произведено 5 проверок (взвешиваний) выхода готовой продукции членами бракеражной комиссии (Протоколы прилагаются)

Выводы работы комиссии:

№	Результат проверки	Сроки устранения	Ответственный
1	Установлено неполное соблюдение Проверяемым обязательств, определенных договором аренды- нет' меню, утвержденного Роспотребнадзором	01.11.2019	Кудинова Т.Л.
2	Установлено систематическое выполнение Проверяемым норм СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях» в части соблюдения норм выхода порционных блюд.		

Председатель: Курбатова Л.Я. Курбатова
Члены комиссии: Сидей Н.И. Сидей
Ибрагимов О.С. Ибрагимов
Петрова Л.Б. Петрова
Подборнова Е.В. Подборнова

Ознакомлена: _____ Т.Л. Кудинова

зав. ир. Маскова О.В.