

### Справка

В соответствии с программой производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических(профилактических) мероприятий в МАОУ СОШ№10 была проведена плановая проверка столовой и пищеблока. Срок проведения *29.09.2022г.*

Комиссия: Голева Е.Ю., Кислицина Т.Н., Климовских Н.Д.

В результате проверки установлено:

№ п/п	Позиции	Отметка о выполнении
1.	Профессиональная квалификация не ниже 3-4 разряда	<i>соответствует</i>
2.	Факт прохождения сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	<i>соблюдается</i>
3.	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражены сроки прохождения работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	<i>в наличии</i>
4.	Прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	<i>соблюдается</i>
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	<i>в наличии, 100% в экт. варианте)</i>
7.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу брака/брака пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	<i>соблюдаются</i>
8.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	<i>условия соблюдаются</i>

8.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	в наличии, ведётся.
9.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	хранение в соответствии с требованиями
10.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	обеспечена, но есть посуда со сколами.
11.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	соблюдается
12.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	соблюдается
13.	Фактический рацион соответствует примерному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	соответствует, есть сметы замены
14.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	ведётся
15.	Ежедневно ведётся 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	ведётся
17.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	данных продуктов нет
18.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	в наличии

19.	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов)	<i>в наличии</i>
20.	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение суточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека)	<i>ведётся</i>
21.	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	<i>осуществляется</i>
22.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	<i>в наличии</i>
23.	Питьевой режим в организации представлен: стационарные питьевые фонтанчики, вода бутилированная	<i>в наличии, фонтанчик дезинфицируется</i>

Действия по результатам проверок:

1. Результаты проверок фиксируются в специальных журналах, актах, подписываются проверяющим и представителем организатора питания.
2. В соответствии с планом работы образовательных организаций обсуждаются и принимаются управленческие решения, устанавливаются сроки устранения, применяются санкции, установленные договором аренды и договором по организации питания, вплоть до расторжения договора аренды и др.

Голева Е.Ю., *ЕЮ*

Кислицина Т.Н. *ТН*

Климовских Н.Д. \_\_\_\_\_

... ..

... ..

...

...

...

...

...

...

...

...