

**Аналитическая справка**  
 проверки организации и качества питания детей  
 в МАОУ «СОШ №118» г. Перми структурное подразделение

В период с 15 июня 2020г. по 17 июля 2020г. была проведена проверка организации и качества питания детей в МАОУ «СОШ №118» г.Перми структурное подразделение.

Проверка осуществлялась комиссией в составе:

Василюк С.Ю., руководителя структурного подразделения,

Обуховой Л.С., делопроизводителя,

Сидоровой Е.В., мед.работник.

№ п/п	Предмет контроля	Выводы
1	Обеспечение хранения суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов	Суточные пробы отбираются ежедневно в полном объеме, хранятся в стеклянной посуде в специальном холодильнике. Температурный режим в холодильнике соответствует норме.
2	Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей.	Медицинским работником проводится ежедневный осмотр сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Журнал здоровья заполняется сотрудником ежедневно.
3	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	Пищеблок содержится в чистоте и порядке. Уборка осуществляется с использованием дезинфицирующих средств, согласно графика.
4	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения	Оборудование содержится в чистоте.
6	Вывешивается ежедневное меню с указанием выхода блюд	На стенде вывешивается ежедневное меню.
7	Ежедневное ведение журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок	На пищеблоке имеется Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. Записи соответствуют срокам поставки и реализации продукции. Просроченной продукции на пищеблоке нет.
8	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие	Сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов (окончания

	продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов, удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, ветеринарная справка или свидетельство гос. регистрации)	хранения суточных проб блюд из данных продуктов)
9	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок, должен работать на полуфабрикатах	Договора в наличии
10	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	На пищеблоке имеется журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок в котором имеются отметки о сроках реализации продуктов и отметки о полной реализации. Продуктов с истекшим сроком годности нет.
11	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	Скоропортящиеся продукты хранятся в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки в Условия хранения соблюдаются.
12	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале	Журнал контроля температурного режима холодильного оборудования заполняется, температура в холодильниках на момент проверки соответствовала записи в журнале.
13	Хранение сыпучих продуктов в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола; расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см наличие маркировочных ярлыков промышленной упаковки; соблюдение товарного соседства (например: сухофрукты и фрукты отдельно от кондитерских изделий и круп)	Сыпучие продукты хранятся на стеллажах, от пола более 15 см, м/у продуктами не менее 20 см. Имеются маркировочные ярлыки промышленной упаковки. Товарное соседство соблюдается.

14	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями пищеблока например, для пищеблока, работающего на полуфабрикатах: полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д.), мясо бескостное фасованное весом до 3 кг, овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы	Имеются декларации соответствия на полуфабрикаты
15	Соблюдается график проведения генеральных уборок	График проведения генеральных уборок соблюдается.
16	Уборочный, инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте	Уборочный инвентарь хранится в специально отведенных шкафах.
17	Ежедневные рабочие меню-раскладки	Ежедневные меню -раскладки в наличии
	- соответствуют примерному 10-дневному меню	соответствуют
	- составлены отдельно на два возраста	Составлены отдельно на два возраста
18	Ведение накопительной ведомости: - оценка использованного на 1 ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов 1 раз в 10 дней в граммах и %	Накопительные ведомости ведутся
19	Ведение бракеражного журнала результатов оценки готовых блюд	Бракеражный журнал заполняется своевременно
20	Выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 часов	Выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы соблюдается.
21	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Дополнительная витаминизация проводится с фиксацией в журнале витаминизации.


22	Наличие документов, подтверждающих поставку молочной продукции от производителя или дилера	имеются
23	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие не менее 3 комплектов рабочей одежды на 1 человека	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Имеется по 3 комплекта.

Приложение:

1. Копия журнала здоровья;
2. Копия журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
3. Копия журнала учета температурного режима холодильного оборудования;
4. Фото пищеблока;
5. Копия графика проведения генеральной уборки;
6. Копия бракеражного журнала;
7. Копия журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд.

Подписи членов комиссии:

Васильюк С.Ю. 

Сидорова Е.В. 

Обухова Л.С. 