



АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА ПЕРМИ  
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ  
ДИРЕКТОР МУНИЦИПАЛЬНОГО АВТОНОМНОГО  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 87» г.ПЕРМИ  
П Р И К А З

22.12.2020

059-08/90-01-02/4-294

**О проведении проверки оказания услуг по предоставлению основного (горячего) и бесплатного питания обучающимся**

На основании приказа начальника департамента образования администрации города Перми от 21.12.2020 № 059-08-01-09-1180 «О проведении подведомственными муниципальными общеобразовательными учреждениями города Перми внеплановых проверок с фотофиксацией оказания услуг по предоставлению основного (горячего) и бесплатного питания обучающимися»

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Провести внеплановую проверку оказания услуг по предоставлению основного (горячего) питания обучающимся с фотофиксацией 25 декабря 2020 года.
2. Назначить ответственной за проведение внеплановой проверки Князеву А.В., ответственную за организацию горячего питания в школе.
3. Утвердить комиссию по проверке в следующем составе:  
Широкова М.А., заместитель директора по АХЧ, - председатель комиссии;  
Деткина И.А., заместитель директора по УВР;  
Носкова П.В., учитель начальных классов;  
Фихтнер М.Ф., фельдшер школы;
4. Широковой М.А., председателю комиссии, предоставить Карту контроля в формате Excel и бумажном виде с подписью директора в районный отдел образования в срок до 29 декабря 2020 года.
5. Контроль исполнения оставляю за собой.

Директор

Н. В. Мокрушина

С приказом ознакомлены:

№ п/п	Ф.И.О.	Должность	Дата	Подпись
1.	Князева Александра Владимировна	Секретарь школы	25.12.2020	
2.	Широкова Марина Анатольевна	Зам директора по АХЧ	25.12.2020	
3.	Носкова Полина Васильевна	Учитель начальных классов	25.12.2020	
4.	Фихтнер Мария Франковна	Врач школы	26.12.2020	

**Карта контроля оказания услуг по предоставлению основного (горячего) и бесплатного питания обучающимся  
в МАОУ " СОШ № 87" г. Пермь**

	<i>Основные позиции контроля</i>	<i>Выявленные нарушения (прописать словами какие нарушения выявлены)</i>	<i>Отметка об устранении</i>	<i>Дата устранения</i>
	<i>Адрес объекта проверки</i>	<i>614101 г. Пермь, ул. Закамская,8</i>		
<i>1</i>	<i>Дата проверки</i>	25.12.2020		
<i>2</i>	<i>Организатор питания</i>	ООО "ЛеМаС"		
<i>3</i>	<i>Кадровое обеспечение</i>	7		
	зав.производством	1		
	поваров	2		
	пекарь	1		
	кухонных, мойщиц	2		
	хозяйек зала	1		
	<i>Требования СанПиН 2.4.5.2409-08</i>			
<i>4</i>	<i>Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре</i>			
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.	соответствует СанПиН		
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	соответствует СанПиН		
4.10.	Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться раздельные и специально промаркированные оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда	соответствует СанПиН		



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	Требуется частичная замена деревянных разделочных досок		01.03.2021г
4.14.	Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами	приборы в наличии		
<b>5</b>	<b><i>Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды</i></b>			
5.1.	Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.	соответствует СанПиН		
5.2.	Производственные и другие помещения организаций общественного питания должны содержаться в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается	соответствует СанПиН		
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	чистящие, моющие средства в наличии. Инструкции в наличии, сертификаты в наличии		
5.10.	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками	оборудованы		
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.	соответствует СанПиН		

5.20.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	емкости промаркированы, очищаются во время		
<b>6</b>	<b><i>Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню</i></b>			
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 в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (приложение 6 настоящих санитарных правил), что должно подтверждаться необходимыми расчетами	меню соответствует утвержденному примерному меню. Замена продуктов, блюд на другие соответствует СанПиН		
6.24.	Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	меню в обеденном зале в наличии, утверждено руководителем ОУ		
6.25.	Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания не допускается использовать пищевые продукты и изготавливать блюда и кулинарные изделия в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, указанных в приложении 7	соответствует СанПиН		
6.26.	Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации	соответствует СанПиН		
<b>8</b>	<b><i>Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции</i></b>			
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, протирочных машин и т.п.) для обработки разных видов продуктов (сырья и продуктов, прошедших тепловую обработку), оборудования, моечных, производственных ванн и инвентаря не по назначению	механическое оборудование и инвентарь промаркированы в соответствии с его назначением		



8.8.	Размораживание (дефростацию) и первичную обработку мяса и мяса птицы проводят в соответствии с требованиями санитарных правил для организаций общественного питания.	размораживание и обработка проводится в соответствии СанПиН		
8.9.	Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь	столы отдельные, промаркированы. Разделочный инвентарь промаркирован		
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.	соответствует СанПиН		
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 ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается	соответствует СанПиН		
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	соответствует СанПиН		
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	документы на пищевые продукты в наличии. Срок годности не нарушен		
13	<i>Требования к соблюдению правил личной гигиены персоналом 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	во всех производственных цехах в наличии умывальные раковины. В наличии диспенсеры для жидкого мыла и одноразовые полотенца.		
13.5.	Работники столовой обязаны не принимать пищу и не курить на рабочем месте	выполняется		
13.6.	В гардеробных личные вещи и обувь персонала должны храниться отдельно от санитарной одежды (в разных шкафах)	в наличии шкафы отдельные для личных вещей и санитарной одежды.		
13.9.	К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводятся не реже одного раза в два года, для руководителей организаций - ежегодно	мед.осмотр и гигиеническая подготовка пройдена всем персоналом пищеблока во время		
13.10.	Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации	на момент проверки личные мед.книжки имели все работники пищеблока.		
<b>14</b>	<b><i>Требования к соблюдению санитарных правил и нормативов</i></b>			
14.2.	Ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и другие документы в соответствии с настоящими санитарными правилами)	журналы в наличии, заполняются во время		
14.4.	Медицинские работники должны следить за организацией питания в общеобразовательном учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи	мед.работник ежедневно проводит проверку качества продуктов, закладку продуктов, готовую пищу		



14.5.	Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой формой (форма 1 приложения 10 настоящих санитарных правил)	соответствует СанПиН		
14.6.	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 соответствии с рекомендуемой формой (форма 2 приложения 10 настоящих санитарных правил). Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке	бракеражная комиссия проводит оценку качества блюд, результат фиксируется в журнале бракеража готовой продукции		
14.7.	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 ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей	мед. работник проводит осмотр работников пищеблока на наличие различных заболеваний		
14.8.	Витаминизация 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)	журнал витаминизации ведется согласно СанПиН		

14.10.	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)	ведется журнал скоропортящейся продукции, проверяются сроки, условия хранения. В холодильнике имеется термометр		
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 медицинский работник	суточная проба отбирается, хранится в соответствии с СанПиН. Контроль за правильностью отбора и хранения осуществляет мед.работник ОУ		
<b>Всего нарушений</b>				

**Выводы:**

- 1 Питание учащихся осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, за соблюдением СанПиН, за посещаемостью учащихся столовой в соответствии с графиком питания

**Предложения:**

- 1 По возможности провести замену кипятильника для кипяченой воды. Частично заменить деревянные разделочные доски
- 2

Директор школы

Мокрушина Н.В.

(подпись, расшифровка)

**Члены комиссии:**

1 Широкова М.А.

(подпись, расшифровка)

2 Деткина И.А.

(подпись, расшифровка)

3 Фихтнер М.Ф.

(подпись, расшифровка)

Носкова П.В.



(подпись, расшифровка)