



АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА ПЕРМИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ

ДИРЕКТОР МУНИЦИПАЛЬНОГО АВТОНОМНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ «ГИМНАЗИЯ № 7» Г. ПЕРМИ

П Р И К А З

01.02.2021

№ 059-08/28-01-02/4-13

г. Пермь

**О проведении внеплановой проверки
условий поставки и хранения продуктов
питания на пищеблоке
МАОУ «Гимназия №7» г. Перми**

На основании Положения о департаменте образования администрации города Перми, утвержденным решением Пермской городской Думы от 12 сентября 2006 года №224, в соответствии с письмом Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю от 25 января 202021 года № 59-00-14/04-1717-2021, Приказа начальника департамента образования администрации города Перми от 29.01.2021 № 059-08-01-09-86 « О проведении подведомственными образовательными учреждениями города Перми внеплановых проверок условий поставки и хранения продуктов питания на пищеблоке ОУ», в целях осуществления контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологического режима в подведомственных муниципальных учреждениях города Перми, в целях обеспечения безопасного питания обучающихся

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать 3 февраля внеплановую проверку условий поставки и хранения продуктов питания на пищеблоке МАОУ «Гимназия №7» г. Перми

2. Утвердить состав комиссии для проведения Проверки:

- Исхакова Л.Н., директор гимназии
- Прибыльщикова С.Р., заместитель директора
- Нелюбина Н.П., ответственная за бесплатное питание
- Земцов В.А., заведующий хозяйством
- Пархоменко С.С., представитель родительской общественности
- Белова И.А., представитель родительской общественности

3. Утвердить программу Проверки. Приложение №1

4. Представить Карту контроля в РОО Мотовилихинского района департамента образования города Перми.

Срок: до 5.02.21. Ответственный: Прибыльщикова С.Р.

5. Результаты проверки разместить на сайте МАОУ «Гимназия № 7» г. Перми

Директор гимназии



Л.Н. Исхакова

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ «Гимназия №7» г. Перми



**Программа внеплановой проверки условий поставки и хранения продуктов питания на пищеблоке
в МАОУ «Гимназия №7» г. Перми (ул.Целинная 29б)**

Цель: Осуществление контроля за соблюдением санитарно – эпидемиологического режима, обеспечение организации качественного, безопасного питания обучающихся гимназии

Задачи контроля.

Контролируется:

- Правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;

Объекты контроля:

пищевые продукты и продовольственное сырье, готовая кулинарная продукция, пищеблок, условия транспортировки, контроль суточной пробы, соблюдение санитарных правил технологического процесса, хранение продуктов,

Предмет контроля: соблюдение санитарных правил и их выполнение.

Формы контроля: визуальный; документальный.

Условия для проведения контроля: наличие санитарных правил, отчетность (акт проверки, справка, запись в журнале).

№	Позиции	Выводы
1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	Ведется в соответствии с требованиями
2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов, удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат, свидетельство о гос.регистрации)	Сопроводительные документы имеются в наличии. Хранение сопроводительных документов осуществляется до полной реализации продуктов.
3	Наличие договоров и поставку питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличие сопроводительных документов.	Договора на поставку питания находятся в головном офисе ООО «Вкус и качество». Условия транспортировки и требования к качеству продуктов соблюдается

4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья:	Сроки реализации соблюдаются. Отметка о полной реализации продукта до конечного срока реализации фиксируется в журнале.
5.	Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации	пищевая продукция промаркирована
6	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки.	Сроки хранения соблюдаются
7	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования	Заполняется ежедневно
8	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 5 см от пола при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки.	Соответствует требованию
9	Для отдельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться отдельные и специально промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда	Используются отдельные и специально промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда, маркировка соответствует САНПиНам
10	Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами	Приборы измерения влажности и термометры имеются и в рабочем состоянии.
11	Производственные и другие помещения организаций общественного питания должны содержаться в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается	содержатся в чистоте, пищевых продуктов на полу нет
12	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	В рабочем состоянии
13	Работа технологического и холодильного оборудования с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия	Акт в наличии
14	Столовая обеспечена: - фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место; - столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место.	оборудование, инвентарь, посуда и тара соответствуют санитарно - эпидемиологическим требованиям; кухонная и столовая посуда, разделочные доски находятся в нормативном состоянии

15	Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню	в наличии
16	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	контроль проводится ежедневно, записи в журнале
17	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: -выдача готово пищи допускается только после снятия пробы - срок реализации готового блюда после снятия пробы не более часов -осуществляется контроль выхода порционных блюд	Бракеражная комиссия, в составе трех человек ежедневно проводит оценку блюд, результат бракеража регистрируется в соответствующем журнале
18	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов	Обеспечивается
19	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, не пакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	Отсутствуют
20	Проводится дополнительная витаминизация	Постоянно при проведении витаминизации

ВЫВОД:

На пищеблоке соблюдаются санитарно – эпидемиологические требования, правила хранения пищевой продукции, кухонная и столовая посуда находится в нормативном состоянии , технологическое и холодильное оборудование в исправности, сопроводительная документация на пищевые продукты в наличии, дезинфекционный режим соблюдается.

03.02.2021

Директор МАОУ "Гимназия № 7" г.Перми _____ *Иса* **Л.Н. Исхакова**

Члены комиссии:

Заместитель директора по ВР

_____ *Прибыльщикова* **С.Р. Прибыльщикова**
(подпись, расшифровка)

Врач - педиатр

_____ *Степанова* **О.А. Степанова**
(подпись, расшифровка)

Ответственный за организацию льготного
питания

Заведующий хозяйством

Представители родительской
общественности

Нелюбина Н.П. Нелюбина

(подпись, расшифровка)

Земцов В.А. Земцов

(подпись, расшифровка)

Пархоменко С.С. Пархоменко

(подпись, расшифровка)

Белова И.А. Белова

(подпись, расшифровка)