



АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА ПЕРМИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ

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

П Р И К А З

21.09.2021

№ 059-08/28-01-02/4-134

г. Пермь

**Об утверждении регламента проведения
контрольных мероприятий в МАОУ «Гимназия №7»
г. Перми в части организации питания
обучающихся в 2021-2022 учебном году**

В целях усиления контроля за качеством оказания услуг по предоставлению основного (горячего) и бесплатного питания обучающимся в 2021 – 22 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Бракеражной комиссии осуществлять ежедневную проверку готовой кулинарной продукции, качества пищевых продуктов и продовольственного сырья с обязательными подписями, не менее 3 в Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Ответственный: председатель бракеражной комиссии

2. Комиссии административного контроля осуществлять текущий контроль организации питания обучающихся на основании Программы административного контроля, в соответствии с Графиком (приложение №1) и с фиксированием результатов в Журнале учета мероприятий контроля за 2021 – 22 учебный год, а также в актах и Картах контроля (Приложение №2)

Ответственный: председатель комиссии административного контроля за питанием обучающихся

3. Плановую работу общественной комиссии по контролю за питанием обучающихся осуществлять не реже 1 раза в месяц, в соответствии с Планом работы комиссии и последующим отражением результатов проверок в Актах.

4. Общественной комиссии по контролю за питанием организовать изучение удовлетворенности качеством предоставляемой услуги по организации питания среди родителей и учащихся, с проведением анкетирования не реже 1 раза в полугодие.

Ответственный: председатель общественной комиссии контроля за питанием.

5. Медицинским работникам (по согласованию) осуществлять ежедневный контроль организации питания обучающихся в гимназии в соответствии с обязанностями, предусмотренными действующим санитарным законодательством.

6. Поставщикам услуги по питанию ООО «Вкус и качества» своевременно организовать проведения лабораторно-инструментальных исследований, подтверждающих качество и безопасность предоставленного питания, проведенных уполномоченными органами в соответствии с требованиями

Положения об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми;

7. Акты по результатам лабораторно-инструментальных исследований представить в строго установленные сроки.

Директор гимназии



Л.Н. Исхакова



**График проведения мероприятий
Программы контроля организации питания на 2021 – 2022 учебный год
в МАОУ «Гимназия №7» г. Перми (ул. Целинная 296)**

Раздел	Позиции	Контролирующее лицо	Период и Отметка о выполнении	Документ, фиксирующий результаты контрольных мероприятий
1. Контрольные мероприятия, проводимые не реже 1 раз в год				
1.1	Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	Прибыльщикова С.Р., зам.директора	1 раз в год август	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ «Гимназия №7»
1.2	Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	Прибыльщикова С.Р., зам.директора	1 раз в год август	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ «Гимназия №7»
1.3	Наличие медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	Кузнецова И.А., медицинский работник	1 раз в год август	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ «Гимназия №7»
1.4	Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	Прибыльщикова С.Р., зам.директора Кузнецова И.А., медицинский работник	1 раз в год август	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ «Гимназия №7»
3.2	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	Земцов В.А. зав. хоз. частью	1 раз в год к приемке	Акт проверки вентиляционной системы
3.3	Работа технологического и холодильного оборудования с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия	Земцов В.А. зав. хоз. частью	1 раз в год к приемке	Акт проверки вентиляционной системы

4.1	Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола	Земцов В.А. зав. хоз. частью	1 раз в год к приемке	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ «Гимназия №7»
4.2	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками	Земцов В.А. зав. хоз. частью	1 раз в год к приемке	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ «Гимназия №7»
4.1	Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола	Земцов В.А. зав. хоз. частью	1 раз в год к приемке	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ «Гимназия №7»
4.2	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками	Земцов В.А. зав. хоз. частью	1 раз в год к приемке	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ «Гимназия №7»
7.1	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторно – инструментальных исследований	Исхакова Л.Н., директор гимназии	1 раз в год	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ «Гимназия №7»
6.1	Имеется примерное 10-дневное (12дневное, 20дневное) меню. Согласованное Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю не позднее 01.10.2008. согласованное руководителем учреждения	Прибыльщикова С.Р., зам.директора	1 раз в год сентябрь	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ «Гимназия №7»
2.9	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра	Прибыльщикова С.Р., зам.директора	1 раз в год сентябрь	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ «Гимназия №7»
2.8	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно – планировочными решениями: сырье, полуфабрикаты, полуфабрикаты	Прибыльщикова С.Р., зам.директора Кузнецова И.А., медицинский работник	1 раз в год октябрь	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ «Гимназия №7»
6.6	Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню	Прибыльщикова С.Р., зам.директора	1 раз в год октябрь	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ «Гимназия №7»

2. Контрольные мероприятия, проводимые не реже 1 раза в квартал

5.4	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся.	Исхакова Л.Н., директор гимназии	1 раз в квартал	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ «Гимназия №7»
5.6	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды, масок, перчаток	Земцов В.А., зав. хоз. частью	1 раз в квартал сентябрь	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ «Гимназия №7»
8.2	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность воды из питьевых фонтанчиков	Земцов В.А., зав. хоз. частью Кузнецова И.А., медицинский работник	1 раз в квартал сентябрь	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ «Гимназия №7»
3.4	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: да комплекта на одно посадочное место.	Прибыльщикова С.Р., зам.директора	1 раз в квартал октябрь	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ «Гимназия №7»
7.3	Имеются акты о проведении визуальных проверок	Земцов В.А., зав. хоз. частью	2 раза в год ноябрь	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ «Гимназия №7»
5.6	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды, масок, перчаток	Земцов В.А., зав. хоз. частью	1 раз в квартал декабрь	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ «Гимназия №7»
3.4	Столовая обеспечена: - фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место;	Прибыльщикова С.Р., зам.директора	1 раз в квартал январь	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ «Гимназия №7»

	- столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: да комплекта на одно посадочное место.			
8.2	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность воды из питьевых фонтанчиков	Земцов В.А., зав. хоз. частью Кузнецова И.А., медицинский работник	1 раз в квартал январь	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ «Гимназия №7»
7.3	Имеются акты о проведении визуальных проверок	Земцов В.А., зав. хоз. частью	2 раза в год февраль	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ «Гимназия №7»
5.6	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды, масок, перчаток	Земцов В.А., зав. хоз. частью	1 раз в квартал март	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ «Гимназия №7»
3.4	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: да комплекта на одно посадочное место.	Прибыльщикова С.Р., зам.директора	1 раз в квартал апрель	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ «Гимназия №7»
8.2	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность воды из питьевых фонтанчиков	Земцов В.А., зав. хоз. частью Кузнецова И.А., медицинский работник	1 раз в квартал апрель	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ «Гимназия №7»
3. . Контрольные мероприятия, проводимые не реже 1 раз в месяц				
2.1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	Прибыльщикова С.Р., зам.директора	1 раз в месяц	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
2.2	Наличие всех сопроводительных документов	Прибыльщикова С.Р.,	1 раз в месяц	Журнал бракеража пищевых

	на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов, удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат, свидетельство о гос.регистрации) Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов.	зам.директора Кузнецова И.А., медицинский работник		продуктов и продовольственного сырья
2.3	Наличие договоров и поставку питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличие сопроводительных документов.	Прибыльщикова С.Р., зам.директора	1 раз в месяц	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
2.4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья: Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	Прибыльщикова С.Р., зам.директора Кузнецова И.А., медицинский работник	1 раз в месяц	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
2.5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	Кузнецова И.А., медицинский работник	1 раз в месяц	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ «Гимназия №7»
2.6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования	Прибыльщикова С.Р., зам.директора	1 раз в месяц	Журнал контроля температурного режима холодильного оборудования
2.7	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 5 см от пола при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки.	Прибыльщикова С.Р., зам.директора	1 раз в месяц	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ «Гимназия №7»
3.1	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	Прибыльщикова С.Р., зам.директора Кузнецова И.А.,	1 раз в месяц	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ «Гимназия №7»

		медицинский работник		
4.3	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	Земцов В.А. зав. хоз. частью	1 раз в месяц	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ «Гимназия №7»
4.4	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре	Земцов В.А. зав. хоз. частью	1 раз в месяц	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ «Гимназия №7»
4.5	Пищевые отходы собирают в промаркированной емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2\3	Земцов В.А. зав. хоз. частью	1 раз в месяц	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ «Гимназия №7»
5.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок	Земцов В.А., зав. хоз. частью	1 раз в месяц	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ «Гимназия №7»
5.5	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте	Земцов В.А., зав. хоз. частью	1 раз в месяц	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ «Гимназия №7»
6.2	Предоставляется двухразовое питание	Прибыльщикова С.Р., зам.директора	1 раз в месяц	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ «Гимназия №7»
6.3	Блюда меню соответствуют примерному 10 дневному меню (12дневному, 20дневному)	Прибыльщикова С.Р., зам.директора	1 раз в 10 дней	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ «Гимназия №7»
4. Контрольные мероприятия проводимые ежедневно				
5.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	Кузнецова И.А., медицинский работник	ежедневно	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ «Гимназия №7»
5.2	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения	Кузнецова И.А., медицинский работник	ежедневно	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ «Гимназия №7»
1.5.	Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и	Кузнецова И.А., медицинский работник	ежедневно	Журнал «Здоровье» работников пищеблока

	открытых поверхностей тела. А также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей			
6.4	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка	Прибыльщикова С.Р., зам.директора	ежедневно	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ «Гимназия №7»
6.5	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка	Прибыльщикова С.Р., зам.директора	ежедневно	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ «Гимназия №7»
6.7	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	Кузнецова И.А., медицинский работник	ежедневно	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ «Гимназия №7»
6.8	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	ежедневно	Журнал бракеража готовой продукции
6.9	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов	Кузнецова И.А., медицинский работник	ежедневно	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ «Гимназия №7»
6.10	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, не пакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	Прибыльщикова С.Р., зам.директора	ежедневно	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ «Гимназия №7»
6.11	Проводится дополнительная витаминизация	Кузнецова И.А., медицинский работник	Постоянно при проведении витаминизации	Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

8.1	<p>Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использование питьевых фонтанчиков - обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня - обеспечение достаточного количества чистой посуды - наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды 	Земцов В.А., зав. хоз. частью	ежедневно	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ «Гимназия №7»
7.2	Имеются акты по результатам проведения лабораторно – инструментальных исследований	Прибыльщикова С.Р., зам.директора	В соответствии с программой	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ «Гимназия №7»

Результаты проверок фиксируются в специальных журналах, актах, подписываются проверяющим.

Карта административного контроля по проверке готовности оказания услуг по предоставлению основного (горячего) и бесплатного питания обучающимся в МАОУ "Гимназия №7" г. Перми

	<i>Основные позиции контроля</i>	<i>Соответствие норме или выявленные нарушения</i>	<i>Отметка об устранении</i>	<i>Дата устранения</i>
	<i>Адрес объекта проверки</i>	<i>г. Пермь, ул.Целинная 29б</i>		
1	<i>Дата проверки</i>	2 сентября 2021 10:00		
2	<i>Организатор питания</i>	ООО "Вкус и качество"		
3	<i>Кадровое обеспечение</i>	11		
	зав.производством	1		
	поваров	4		
	пекарь	4		
	кухонных, мойщиц	2		
	хозяек зала			
	<i>Требования СанПиН 2.4.5.2409-08</i>			
4	<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	оборудование, инвентарь, посуда и тара соответствуют санитарно - эпидемиологическим требованиям		
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	нарушений не выявлено		

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	используются раздельные и специально промаркированные оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда, маркировка соответствует САНПиНам		
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	кухонная и столовая посуда, разделочные доски находятся в нормативном состоянии		
4.14.	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		
5	<i>Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды</i>			
5.1.	Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания	соответствуют		
5.2.	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		
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	используются только разрешенные средства, инструкции имеются		
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 требованию		
5.20.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	емкости для пищеотходов промаркированы		
6	<i>Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню</i>			
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	соответствует		
6.24.	Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	в наличии		
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	не допускается		
6.26.	Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации	пищевая продукция промаркирована		

8	Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции			
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	нарушений не выявлено		
8.8.	Размораживание (дефростацию) и первичную обработку мяса и мяса птицы проводят в соответствии с требованиями санитарных правил для организаций общественного питания.	соответствует		
8.9.	Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь	выделено		
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 требованию		
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	подогрев раздачи готовых горячих блюд не допускается, хранится не более 2 часов		

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	заправка салатов осуществляется перед раздачей, хранение заправленных салатов не допускается		
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	сроки соблюдаются		
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	установлены		
13.5.	Работники столовой обязаны не принимать пищу и не курить на рабочем месте	нарушений не выявлено		
13.6.	В гардеробных личные вещи и обувь персонала должны храниться отдельно от санитарной одежды (в разных шкафах)	хранятся отдельно		
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	медицинские осмотры пройдены в установленном порядке, гигиеническая подготовка пройдена в августе 2020 года		

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	имеются у каждого работника, хранятся на рабочем месте		
14	<i>Требования к соблюдению санитарных правил и нормативов</i>			
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 имеются в наличии, заполняются ежедневно, замечаний не выявлено		
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	контроль осуществляется		
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)	бракераж проводится		
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, в составе трех человек ежедневно проводит оценку блюд, результат бракеража регистрируется в соответствующем журнале		

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 ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей	осмотр проводится, ежедневно проводится термометрия		
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)	контроль осуществляется, "Журнал витаминизации блюд" ведется		
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)	контроль температурных режимов проводится ежедневно		
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	отбор суточной пробы осуществляется в соответствии с требованиями.		
	Всего нарушений	одно		

Выводы:

Готовность столовой предоставлять качественную услугу по организации основного и бесплатного питания обучающихся МАОУ

"Гимназия № 7" г. Перми проверена. Замечаний нет.
обучающихся МАОУ "Гимназия №7" г. Перми проверена. Замечаний нет

Предложение:

Доставить ряд столов и стульев в обеденном зале для увеличения посадочных мест учащимся, которые питаются неорганизованно.