

Вкладной лист внеплановой выездной проверки пищеблока АО «Уральский комбинат питания на базе МЯОУ "Солн" №53 г. Челябинска  
 Фактическое местонахождение по адресу: г. Челябинск, ул. Овчинникова, д. 4

По распоряжению заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Челябинской области В.М. Ефремова №06 - 911 /21 от 13.11.2020 г.

Дата проверки 24.11.2020 года с 10 до \_\_\_ час.

При проведении проверки присутствовали представители АО «Уральский комбинат питания» заведующий производством Халистамович Ольга Исмаиловна

**Организация питания и состояние пищеблока.**

1) Оценка условий для организации питания:

1.1. Соответствие количества оборудованных посадочных мест в столовой количеству одновременно питающихся детей 120 посадочных мест, 100 ериков/шпингалетов

1.2. Соответствие продолжительности перемен для приема пищи действующим санитарным нормам и правилам соответствуют.

1.3. Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены соблюдается.

1.4. Способ накрывания на столы (персонал, дежурные дети, самостоятельно с линии раздач иное) персонал

1.5. Температура горячих блюд на раздаче и на столе у обучающегося к моменту приема пищи 68°C.

1.6. Санитарное состояние столовой.

Рабочая таблица:

Общая площадь столовой (м <sup>2</sup> )	Количество оборудованных посадочных мест	Площадь на 1 посадочное место	Максимальное количество одновременно питающихся детей	Продолжительность перемен для питания детей		Количество функционирующей уст. перед входом
				мин	макс	
5	6	7	8	9	10	11
133	120	0,8	100	15	20	3

Продолжение таблицы:

Наименование горячего блюда	Температура горячего блюда	
	На линии раздачи	На столе ребенка к моменту приема
12	13	14

2) Характеристика численности обучающихся и охват горячим бесплатным питанием 1 классов:

	Всего детей	Всего обучающихся		Питается Всего	Питается		Питается ЗАВТРАК			
		1 смена	2 смена		1 смена	2 смена	1 смена		2 смена	
							Всего ч. беспл.	В т. беспл.	Всего ч. беспл.	В т. беспл.
1-4 кл.	467	344	123	285	225	60	228	228	60	60

5-11 кл.	121	121	0	291	121	121	121	121	121	121
Всего	346	346	123	576	346	230	346	346	230	230

	Питается ОБЕД				Не питается-чел причины	Питается через свободную раздачу	Питается					
	1 смена		2 смена				1 смена		2 смена			
	Всего	В т. ч. беспл.	Всего	В т. ч. беспл.		всего	1 разовое питание	2-х разовое питание	всего	1 разовое питание	2-х разовое питание	
1-4 кл.	225	225	60	60	65	10	225	225	-	60	60	-
5-11 кл.	121	121	190	190	0	100	121	121	-	100	100	100
Всего	346	346	230	230	65	100	346	346	-	160	160	100

2.1. Количество детей обучающихся в 1-4 классах, в т.ч. в первую смену и во вторую смены также количество детей, имеющих сахарный диабет, целиакию, пищевую аллергию.

Рабочая таблица

Количество школьников 1-4 кл. обучающихся очно		Количество школьников 1-4 кл. имеющих, заболевания требующие индивидуального подхода в организации питания		
в I-ю смену	в II-ю смену	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
15	16	17	18	19
		0	0	0

2.2. Показатели охвата школьников горячим питанием.

Рабочая таблица:

Количество школьников 1-4 кл., нуждающихся в питании		Количество школьников 1-4 кл., получающих бесплатные		Количество школьников 1-4 кл. имеющих, заболевания требующие индивидуального подхода в организации питания, получающих		
завтраки	обеда	завтраки	обеда	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
19	20	21	22	23	24	25
225	2-	225	-	0	0	0

2.3. Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия)

Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания

сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия	иные причины
26	27	28	29
0	0	0	65

3) Оценка меню:

3.1. Наличие согласованного меню, наличие технологических карт к нему, соотв фактического меню согласованному согласованно, соответствует

3.2. Наличие в меню продуктов, обогащенных витаминами и микроэлементами



- 3.3. Проведение искусственной С- витаминизации проводится, без замеса
- 3.4. Использование в меню премиксов нет
- 3.5. Характеристика расчётных количественных показателей, характеризующих меню - суммарная масса блюд за прием пищи (минимальная и максимальная по дням цикла - отдельно по каждому приему пищи), калорийность (минимальная и максимальная по дням цикла - отдельно по каждому приему пищи), средние показатели за цикл - удельный вес калорийности белков, жиров и углеводов, содержание витамина С (мг), В1 (мг), В2 (в мг), А (рет. экв.), кальций (мг), фосфор (мг), магний (мг), железо (мг), йод (мг), селен (мг)
- 3.6. Характеристика фактических количественных показателей, характеризующих меню:
- 3.6.1. Результаты контрольного взвешивания порционных блюд соответствует вых.
- 3.6.2. Результаты лабораторных исследований готовых блюд (микробиологические показатели калорийность, С-витамин, содержание йода в йодированной соли). проводится

3.7. Соблюдение принципов здорового питания (по данным накопительной ведомости) - среднесуточный цикл (расчётное) содержание за прием пищи соли, сахара, отсутствие в меню - кондитерских выпечных изделий, колбасных изделий, запрещенных блюд и продуктов; наличие фруктов, овощей. кондитерские - не очень колбасные изделия - отсутствуют фрукты / овощи есть.

4. Оценка качества пищевого сырья поступающего на пищеблок:
- 4.1. Оценка соответствия поступающего пищевого сырья, заявленному в контрактной документации;
- 4.2. Визуальный контроль маркировки, сопроводительных документов, соблюдения условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- 4.3. Контроль ведения бракеража сырья.

Рабочая таблица:

Проводится Замечания по результатам визуального контроля (ДА/НЕТ)  
 на входе I Выявлены ли в ходе проверки замечания к

контроль поступающего сырья на соответствие его контрактной документации (да/нет)	Были ли замечания на поступающем пищевом сырье (за пол, мес.)	Маркировка продукции	Сопроводительным документам	Условия хранения	Срока годности	Ведению бракеража сырья
74	75	76	77	78	79	80
<u>нет</u>	<u>нет</u>	<u>нет</u>	<u>нет</u>	<u>нет</u>	<u>нет</u>	<u>нет</u>

5. Приготовление блюд
- 5.1. Контроль соблюдения принципов поточности осуществляется
- 5.2. Контроль исправности технологического оборудования, инвентаря, оценка их достаточности рациональности использования для обеспечения, регламентированной технологическими картами иными нормативными документами технологии приготовления блюд достаточно.
- 5.3. Контроль соблюдения технологии приготовления блюд не проводится
- 5.4. Контроль соблюдения режима обработки яиц проводится
- 5.5. Контроль за обработкой овощей и фруктов проводится
- 5.6. Санитарное состояние производственных помещений пищеблока, соблюдение режима мытья дезинфекции удовлетворительное
- 5.7. Контроль работы бракеражной комиссии (бракераж готовой продукции) осуществляется
- 5.8. Контроль наличия суточных проб; имеется

журнал по сбору информации о состоянии помещений с учетом требований, а именно: расследование жалоб кафе от до.н. Ново,

5.9. Прочие вопросы (с учетом возможных особенностей рабо

пищеблока)

-Состояние приточно-вытяжной вентиляции пищеблока - (п.3.6 СанПиН 2.4.5.2409-08, гл.3 ст.14 п.2. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции): работает

-Обеспечение производственных помещений пищеблока горячей водой централизованно или резервными источниками ГВС-(п.3.3 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»: обеспечено

-Состояние светильников искусственного освещения с влаго- и пылезащитной арматурой-(п.3.7 СанПиН 2.4.5.2409-08, гл.3 ст.14 п.2.2 ТР ТС 021/2011) в рабочем состоянии

-Оснащение производственных, складских помещений технологическим, тепловым и холодильным оборудованием, согласно табеля оснащения - (п.4.1 с приложением 1, п.4.2 СанПиН 2.4.5.2409-08) оснащено

-Техническое состояние (исправность) технологического, теплового, холодильного оборудования-(п.4.3 СанПиН 2.4.5.2409-08, гл.3 ст.10 п.3.4 ТР ТС 021/2011) исправное

-Состояние производственных столов в цехах, предназначенных для разделки сырья и продуктов-(п.4.5 СанПиН 2.4.5.2409-08 гл.3 ст.10 п.3.8 ТР ТС 021/2011) исправные

-Наличие стеллажей и подтоварников для хранения продуктов, инвентаря, посуды-(п.4.6 СанПиН 2.4.5.2409-08, гл.3 ст.10 п.3.7 ТР ТС 021/2011) имеются

-Маркировка оборудования, инвентаря, тары, посуды - (п.4.10 СанПиН 2.4.5.2409-08)

проверена

-Маркировка инвентаря мерными метками в литрах и миллилитрах - (п.4.11 СанПиН 2.4.5.2409-08) проверена

-Состояние кухонного инвентаря, столовой посуды, разделочных досок (п.4.12 СанПиН 2.4.5.2409-08)

удовлетворительное

-Оборудование складских помещений термометрами (психрометрами) п.4.14 СанПиН 2.4.5.2409-08, гл.2 ст.7 п.6, гл.3 ст.17 п.12 ТР ТС 021/2011 оборудованы

-Санитарное состояние и содержание производственных помещений - (п.5.1, п.5.2 СанПиН 2.4.5.2409-08, гл.3 ст.14 п.1 ТР ТС 021/2011) удовлетворительное

-Наличие инструкций по правилам мытья столовой и кухонной посуды в моечных - (п.5.4 СанПиН 2.4.5.2409-08) имеются



-Масса порций блюд по меню и технологическим картам (выход) - п.6.9 и приложение 4 СанПиН 2.4.5.2409-08 масса порций блюд соответствует выходу.

-Наличие технологических карт на изготавливаемые по меню блюда - (п.6.11 СанПиН 2.4.5.2409-08) предоставлен

-Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню - (п.6.22 СанПиН 2.4.5.2409-08) соответствует

п. 85. ТМК №103 с/п карт технологических в малонаполненном цехе при приготовлении макарон  
Рабочая таблица предоставляется

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)				
Соблюдению принципов поточности	исправности технологического оборудования	исправности инвентаря	достаточности в количественном отношении оборудования для	К технологии приготовления блюд
81	82	83	84	85
<u>нет</u>	<u>нет</u>	<u>нет</u>	<u>нет</u>	<u>да</u>

Продолжение таблицы:

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)				
Режиму обработки яиц	Режиму обработки овощей и фруктов	Санитарному состоянию помещений	Работе бракеражной комиссии	Наличию суточных проб и условий их
86	87	88	89	90
<u>нет</u>	<u>нет</u>	<u>нет</u>	<u>нет</u>	<u>нет</u>

6. Прочие вопросы, характеризующие организацию питания:

- 6.1. Условия обработки кухонной и столовой посуды соблюдаются;
- 6.2. Соблюдению режима обработки кухонной и столовой посуды соблюдается;
- 6.3. Обеспеченность персонала специальной одеждой имеется;
- 6.4. Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены персоналом нет;
- 6.5. Соблюдению персоналом правил личной гигиены \_\_\_\_\_;
- 6.5. Своевременность и полнота внесения информации в журнал «Здоровье» заполняется;
- 6.6. Своевременность и полнота прохождения персоналом пищеблока периодических медицинских осмотров, вакцинации, гигиенического обучения Закризова Р.З., Каретников О.И. - лица не закончили у фармацевта, Будро И.А. - нет;

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)					
условиям обработки кухонной столовой	режиму обработки кухонной и столовой посуды.	обеспеченности персонала спецодеждой	соблюдению персоналом правил личной гигиены	заполнению журнала «Здоровье»	
91	92	93	94	95	
<u>нет</u>	<u>нет</u>	<u>нет</u>	<u>нет</u>	<u>нет</u>	<u>нет</u>

- 6.7. Наличие необходимого запаса столовой посуды, моющих и дезинфицирующих средств имеется
- 6.8. Наличие информационного стенда об организации питания, меню на день есть
- 6.9. Результаты родительского (общественного контроля) - проводятся ли данные мероприятия, суть замечаний, % пищи не съедаемой обучающимися.
- 6.10. Расчёт % пищи не съедаемой обучающимися.

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)				
полноте прохождения м/о персоналом	наличию необходимых прививок у персонала	своевременности прохождения ГВиО	запасу столовой посуды, моющих и дез. средств	наличию информационного стенда
96	97	98	99	100
<u>нет</u>	<u>да</u>	<u>нет</u>	<u>нет</u>	<u>нет</u>

% пищи не съедаемой обучающимися в завтрак

По результатам родительского контроля		По результатам выполняемой проверки
мин	макс	
101	102	103
<u>5</u>	<u>6</u>	<u>5</u>

% пищи не съедаемой обучающимися в обед

По результатам родительского контроля		По результатам выполняемой проверки
мин	макс	
104	105	106
<u>5</u>	<u>6</u>	<u>5</u>

Фотосъемка при проведении надзорного мероприятия на объекте проводилась (не проводилась).  
 Ф.И.О., должности лиц, допустивших выявленные нарушения \_\_\_\_\_

Ведущий специалист-эксперт ОНГ ДиП \_\_\_\_\_

Е.А. Феськова Е.А. Феськова

Представитель юридического лица  
 АО «Уральский комбинат питания» заведующий производством \_\_\_\_\_

Карташов О.И.

Представитель юридического лица \_\_\_\_\_