

ЖУРНАЛ

Города Перми

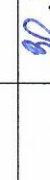
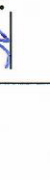


Окончен 2020 года

Ch. - George M. M.

Мероприятия по контролю за организацией питания обучающихся МАОУ «Гимназия № 4 имени братьев Каменских» г.Перми осуществляется на основании «Программы производственного контроля», в соответствии с «Планом реализации Программы производственного контроля» (плановый контроль), а также внепланово.

1. Плановый контроль:

№ п/п	Контрольное мероприятие	Плановое/внеплановое	Дата проведения	Контролирующие лица	Результаты контроля	Подпись
1	Кадровое обеспечение пищеблоков. Наличие согласованного меню и перечня буфетной продукции. Соблюдение режима работы столовых и графиков питания. Питьевой режим.	Плановое.	25.09.2019	Миронова М.М. Щукина В.Е. Губарева В.А.	Замечаний нет. Справка от 07.10.19	  
2	Наличие договоров на поставку продуктов питания, условия транспортировки продуктов, наличие сопроводительных документов. Организация хранения продуктов.	Плановое.	22.10.2019	Миронова В.Е. Губарева В.А.	Замечаний нет. Справка от 08.11.19	 
3	Санитарное состояние пищеблоков. Моечные отделения. Удовлетворенность качеством питания.	Плановое.	26.11.2019	Миронова В.Е. Губарева В.А. Общ. помещение	Замечаний нет. Справка от 05.12.19	  

4	Результаты лабораторных исследований.	Плановое, документальное.	___12.2019 12.01.2020	Власова Л.И. Миронова Р.Е.	Справка от 19.01.2020	Л.И. Власова
5	Использование оборудования и инвентаря на пищеблоках.	Плановое.	28.01.2020	Миронова Р.Е. Суркова С.А.	Замечание в справке от 25.01.2020	Л.И. Власова
6	Соблюдение режима работы столовых и графиков питания. Питьевой режим.	Плановое.	25.02.2020	Миронова Р.Е. Суркова С.А.	Справка от 26.02.2020	Л.И. Власова
7	Санитарное состояние пищеблоков. Моечные отделения. Посуда и инвентарь.	Плановое.	___03.2020			
8	Рацион питания с учетом сезонного фактора. Удовлетворенность качеством питания.	Плановое.	___04.2020			
9	Контроль документов по результатам лабораторных исследований.	Плановое, документальное.	___05.2020			

2. Внеплановый контроль:

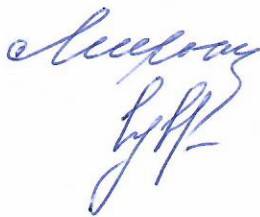
№ п/п	Контрольное мероприятие	Плановое/внеплановое	Дата проведения	Контролирующие лица	Результаты контроля	Подпись
1.	Санитарное состояние помещений пищеблоков, оборудования, посуды, инвентаря.	внепл.м.	01.02.2020	Александрова Л.И., Суркова С.А.	Замечания по п.	Л.И. Власова

2.	Составление матрицы генерации компонентов	Зачет 11.	08.10.19	Орлов И.И.	Зачет 11.	И-
3.	Задача применения матрицы генерации с 2-го уровня.	Зачет 11. Проект Зачет 11. Сотрудничество	11.11.19	Орлов И.И. Орлов И.И.	Зачет 11. по проекту Зачет 11.	И-

Справка
по результатам реализации
программы производственного контроля
от 07 октября 2019 года

Контрольное мероприятие 1.

1. Анализ кадрового обеспечения пищеблоков гимназии: укомплектованности штата, прохождения гигиенического обучения, наличия медицинских документов:
 - Штат обоих пищеблоков укомплектован, произведена своевременная замена заведующей производством в главном корпусе гимназии.
 - Медицинские книжки в наличии, необходимые обследования проведены, «Журнал здоровья» ведется.
 - Персонал обеспечен спецодеждой, перчатками.
2. Проверка наличия согласованного с РПН меню для учащихся 7-10 лет и 11-18 лет.
 - Меню согласовано с РПН, экспертное заключение имеется.
 - Меню дополнительного питания (буфетной продукции) согласовано с РПН. В продаже продуктов и товаров, запрещенных в детском питании, нет
3. Соблюдение режима работы столовых и графиков питания.
 - Режим работы столовых соблюдается.
 - График питания соблюдается, кроме учащихся старших классов, которые приходят в столовую после 2 и 3 уроков, обслуживаются индивидуально.
4. Организация питьевого режима.
 - Около входов в столовые обоих зданий установлены питьевые фонтанчики, произведена замена фильтров в августе 2019 года.
 - В продаже имеется питьевая вода в пластиковой посуде.



Миронова О.Е.

Суворова О.Л.

Справка
по результатам реализации
программы производственного контроля
от 08 ноября 2019 года

Контрольное мероприятие 2.

1. Наличие договоров на поставку продуктов питания, условия транспортировки продуктов, наличие сопроводительных документов.
 - Доставка продуктов питания на пищеблоки осуществляется транспортом ООО «Вкус и Качество», список предоставлен.
 - Договоры на поставку продуктов питания заключены, копии договоров находятся у заведующих производством, качество продуктов подтверждается сертификатами.
 - Сопроводительные документы (накладные) имеются.
2. Организация хранения продуктов на пищеблоках.

«Журнал контроля температурного режима» холодильного оборудования ведется, показатели на дату проверки соответствуют записям в журнале.

 - Сыпучие продукты хранятся в специально отведенном помещении, в таре, на стеллажах, ярлыки промышленной упаковки имеются.
 - В складских помещениях имеются термометры и гигрометры.
 - Пищеблоки работают на полуфабрикатах.




Миронова О.Е.

Суворова О.Л.

Справка
по результатам реализации
программы производственного контроля
от 05 декабря 2019 года

Контрольное мероприятие 3.

1. Проверка санитарного состояния пищеблоков.
 - Кухня и подсобные помещения обоих пищеблоков содержатся в порядке, уборка производится ежедневно.
 - Технологическое оборудование обрабатывается по мере загрязнения.
 - График генеральных уборок (1 раз в месяц) соблюдается.
 - Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации. Обработка проводится 1 раз в квартал.
 - Уборочный инвентарь промаркирован, хранится в специально отведенном месте.
 - Специальная рабочая одежда имеется в достаточном количестве.
2. Проверка моечных отделений пищеблоков.
 - Инструкции по применению моечных средств в наличии.
 - Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками.
 - Имеются стеллажи для просушки и хранения посуды.
 - Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки хранится в промаркированной таре; губки не используются.
 - Пищевые отходы собираются в промаркированные емкости с крышками.
3. Проведение выборочного опроса учащихся и родителей об удовлетворенности качеством питания.
 - Проведен опрос родителей 1,2,3,4,5,6 классов, учащихся 7-11 классов (выборочно). Высказаны пожелания по разнообразию буфетной продукции, разнообразию ассортимента свободной продажи блюд, в том числе выпечки, изготовленной на пищеблоке.



Миронова О.Е.

Суворова О.Л.

Высший учебный комитет:

Корсаков О.В.
Федосеев В.Б.
Вашильева В.В.

**Справка
по результатам реализации
программы производственного контроля
от 10 января 2020 года**

Контрольное мероприятие 4.

1. Контроль документов по результатам лабораторных исследований.
 - Заключен договор с Центром гигиены и эпидемиологии на проведение лабораторных исследований.
 - Лабораторно-инструментальные исследования в 2019 году проведены в полном объеме, протоколы и заключения представлены. Нарушений нет.
2. Полный пакет документов оформлен в специальной папке.



Миронова О.Е.

Суворова О.Л.

**Справка
по результатам реализации
программы производственного контроля
от 05 февраля 2020 года**

Контрольное мероприятие 5.

1. Использование оборудования и инвентаря на пищеблоках.

- Система принудительной вентиляции находится в рабочем состоянии.
- Представлен Акты обследования работоспособности технологического оборудования пищеблоков: на дату приемки учреждения к новому учебному году (июль 2019 года), на начало нового календарного года (январь 2020 года). Технологическое оборудование находится в рабочем состоянии.
- Столовые обеспечены фаянсовой, фарфоровой и стеклянной посудой, сколов и трещин не обнаружено.
- Столовые приборы из нержавеющей стали в достаточном количестве: ложки столовые и чайные, вилки, ножи.
- Разделочные доски промаркированы, имеются в запасе для замены, на случай сколов и трещин.
- Крышки у нескольких кастрюль деформированы, требуют замены.



Миронова О.Е.

Суворова О.Л.

**Справка
по результатам реализации
программы производственного контроля
от 26.02.2020**

Контрольное мероприятие 6.

1. Соблюдение режима работы столовой и графиков питания.

С 01.09.2015 года организацией питания занимается ООО "Вкус и качество". График питания и режим работы столовых на 2019-2020 учебный год утверждён директором школы и согласован ООО «Вкус и качество» (приказ № 059-08/22-01-08/4-97 от 30.08.2019). График питания и режим работы столовых соблюдается.

Отпуск горячего питания обучающимся организован по классам на переменах продолжительностью не менее 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий. Организация питания осуществляется путем предварительного накрытия столов и с использованием линии раздачи.

2. Питьевой режим.

С 01.09.2015 года организацией питьевого режима занимается компания - организатор питания ООО "Вкус и качество", вода поступает высшей категории "Родник Прикамья" Поставщик имеет сертификат соответствия и свидетельство о государственной регистрации в Федеральной службе по надзору и сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

В обоих корпусах гимназии есть стационарные питьевые фонтанчики. Обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в образовательном учреждении.

Требования к организации питьевого режима соблюдаются.



О.Е.Миронова

О.Л.Суворова