

Программа внеплановой проверки условий поставки и хранения продуктов питания на пищеблоке ОУ.




Начало проверки 04.02.2021 года в 12.00 – окончание 04.02.2021 года в 13.00.

	Основные позиции контроля	Выявленные нарушения (прописать словами какие нарушения выявлены)	Отметка об устранении	Дата устранения
1	<i>Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре</i>			
	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	<i>Посуду со сколами заменять вовремя. Разделочные доски заменять своевременно</i>		
	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	<i>Нарушений нет</i>		
	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	<i>Имеется</i>		
	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	<i>Заменить посуду со сколами вовремя</i>		

	механическими повреждениями			
	Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами	Имеется		
	<b>Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды</b>			
	Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания	Соответствует норме		
	Производственные и другие помещения организаций общественного питания должны содержаться в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается	Соответствует норме		
	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	Все согласно инструкциям		
	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками	оборудованы		
	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.	Для мытья посуды используется веточка		
	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	Следят за уровнем отходов в емкости		
	<b>Требования к соблюдению санитарных правил и нормативов</b>			
	Ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и другие документы в соответствии с	Ежедневное ведение необходимой документации		



	настоящими санитарными правилами)			
	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 требованиям		
	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	Оценка проводится Бракеражный журнал ведётся		
	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	Осмотр проводится		
	Технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии	Всё исправно		

Лекишцева Т. В.   
 Булгаковская С. А.   
 Рыжикова   
 Ворончихина С. А. 