

Утверждаю:  
и. о. директора МБОУ «Школа № 154  
для обучающихся с ОВЗ» г. Перми



/ Е. В. Исакова

### Справка

о результатах проверки в соответствии с приказом № 10/1 от 02.02.2021 года «О проведении внеплановых проверок условий поставки и хранения продуктов питания на пищеблоках учреждения»

4 и 5 февраля 2021 года, согласно Приказа № 10/1 от 02.02.2021 года, утвержденными комиссиями была проведена внеплановая проверка условий поставки и хранения продуктов питания на пищеблоках учреждения. На пищеблоке корпуса № 1 по адресу: г. Пермь, ул. Новосибирская, 3 – 4 февраля 2021 года, в главном корпусе по адресу: г. Пермь, ул. Пихтовая, 30 а и в корпусе № 2, по адресу: г. Пермь, ул. Ким, 60 – 5 февраля 2021 года. Программы проведенной проверки в соответствии с приложением 1 к приказу № 10/1 от 02.02.2021 г., прилагаются по каждому корпусу.

**Цель проверки:** осуществление контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологического режима, обеспечения организации качественного, безопасного питания обучающихся в МБОУ «Школа №154 для обучающихся с ОВЗ» г. Перми.

#### **В ходе проверки установлено:**

Организацию питания в школе осуществляет ИП Пищальникова Н. Л., в соответствии с договорными отношениями, заключенными по результатам конкурсных процедур.

Сопроводительные документы на поступающие продукты питания: маркировки, удостоверения качества – имеются на каждый продукт, хранение сопроводительных документов осуществляется до полной реализации продуктов.

Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются с фиксацией в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья с отметкой о полной реализации продукта до конечного срока реализации.

Соблюдается режим хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки. Продукты хранятся в холодильниках при соблюдении температурного режима хранения. Ежедневно ведутся журналы контроля температурного режима холодильного оборудования, показания термометров соответствуют записям в журнале.

В складских помещениях имеются термометры и гигрометры. Сыпучие продукты и овощи в таре хранятся на стеллажах на расстоянии не менее 15 см. от пола. Маркировочные ярлыки промышленной упаковки имеются у всех продуктов.

**Выводы:** во всех трех корпусах МБОУ «Школа № 154 для обучающихся с ОВЗ» г. Перми поставка и условия хранения продуктов питания в пищеблоках соответствуют требованиям санитарных норм.

**Предложения:** ознакомить с результатами проверки представителей ИП Пищальникова Н. Л., в лице заведующих производством. Рекомендовать аутсорсеру по организации питания осуществлять ежедневный контроль за условиями поставки и хранения продуктов питания на пищеблоке организации. Своевременно принимать меры по недопущению, выявлению и устранению подобных нарушений.

Справку о результатах проверки разместить на сайте школы.

Зам. директора по общим вопросам



Т. А. Азиатцева

**Программа Проверки  
условий поставки и хранения продуктов питания на пищеблоках  
в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Школа №  
154 для обучающихся с ОВЗ» г. Перми**

Адрес объекта: г. Пермь, ул. Новосибирская, 3 (корпус №1)

Организатор питания: ЦП Пищальникова И. А.

Дата проверки: 04 февраля 2021 года

№ п/п	Позиции	Замечания, предложения, выявлен- ные нарушения	Отметка об устранении вы- явленных нару- шений
1	2	3	4
1. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья			
1.1.	Ежедневное ведение бракера- жного журнала пищевых про- дуктов и продовольственного сырья	<i>замечаний нет</i>	—
1.2.	Наличие всех сопроводитель- ных документов на поступа- ющие продукты питания: мар- кировка, накладная с указани- ем даты выработки, срока ре- ализации, реквизитов докумен- тов удостоверяющих безопас- ность качества продуктов (де- кларация, сертификат или свидетельство гос. регистра- ции). Хранение сопроводительных документов до полной реали- зации продуктов	<i>замечаний нет</i>	—
1.3.	Наличие договоров на постав- ку продуктов питания, содер- жащих условия транспорти- ровки, хранения, требования к качеству поставляемых про- дуктов, наличия сопроводи- тельных документов. Предусмотрена поставка толь- ко полуфабрикатов, в том слу-	<i>замечаний нет работают на сырье</i>	—







	чае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах		
1.4.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья: наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	<i>замечаний нет</i>	—
1.5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	<i>замечаний нет</i>	—
1.6.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале	<i>замечаний нет</i>	—
1.7.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки	<i>замечаний нет</i>	—
1.8.	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями: полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д.), мясо бескостное фасованное весом до 3 кг, овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы	<i>работа на сырье</i>	—
1.9.	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра	<i>имеется, в исправном состоянии</i>	—
1.10	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность питьевой воды	<i>используется кипяченая вода</i>	—

1.11	Столовая обеспечена: фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин из расчета два комплекта на одно посадочное место	замечаний нет в достаточном кол-ве	—
1.12	Столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета два комплекта на одно посадочное место	—	
1.13	Наличие неработающего технологического и холодильного оборудования, недостаток холодильного оборудования	отсутствует	—
1.14	Соблюдение дезинфекционного режима: наличие дез. Средств в достаточном объеме, фиксация проведенных обработок в журналах с указанием наименования средства, времени обработки, подписи ответственного.	соблюдается, журнала имеются	—
1.15	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	в рабочем состоянии	—
1.16	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	Имеется договор с ФБУЗ, Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае № КМ00616-Рам/21 от 01.02.2021г.	—

Выводы и предложения: осуществить регулярный контроль за условиями поставки и хранения продуктов питания

Комиссия:

1. Байдина Ч. Д. 
2. Ямина Я. Э. 
3. Мосова И. В. 
4. Азаматова Т. А. 

С результатами комиссии ознакомилась

Заведующая производством  
Радеева Елена Ивановна

4.02.2021 



**Программа Проверки  
условий поставки и хранения продуктов питания на пищеблоках  
в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Школа №  
154 для обучающихся с ОВЗ» г. Перми**

Адрес объекта: г. Пермь, ул. Лухтовская 30а (шаблонный корпус)  
 Организатор питания: МП Мещеряков И. А.  
 Дата проверки: 05.02.2021г.

№ п/п	Позиции	Замечания, предложения, выявленные нарушения	Отметка об устранении выявленных нарушений
1	2	3	4
1. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья			
1.1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	<i>Бракеражный журнал ведется ежедневно, контроль осуществляется</i>	—
1.2.	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации). Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов	<i>Сопроводительные документы имеются, хранятся до полной реализации продуктов</i>	—
1.3.	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том слу-	<i>работа на полуфабрикатах</i>	—

	чае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах		
1.4.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья: наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	<i>Сроки реализации соблюдаются</i>	—
1.5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	<i>условия хранения скоропортящихся продуктов соответствуют требованиям сопроводит. документов, маркировки</i>	—
1.6.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале	<i>журнал ведется ежедневно</i>	—
1.7.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки	<i>замороженный хлеб</i>	—
1.8.	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями: полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д.), мясо бескостное фасованное весом до 3 кг, овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы	<i>замороженный хлеб</i>	—
1.9.	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра	<i>имеются</i>	—
1.10	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность питьевой воды	<i>книжечная вода</i>	—



1.11	Столовая обеспечена: фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин из расчета два комплекта на одно посадочное место	Столовая обеспечена посудой	—
1.12	Столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета два комплекта на одно посадочное место	обеспечены приборами	—
1.13	Наличие неработающего технологического и холодильного оборудования, недостаток холодильного оборудования	Холодильное и технологическое оборудование исправно	—
1.14	Соблюдение дезинфекционного режима: наличие дез. Средств в достаточном объеме, фиксация проведенных обработок в журналах с указанием наименования средства, времени обработки, подписи ответственного.	Дезинфекционной режим соблюдается	—
1.15	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	Вентиляция в рабочем состоянии	—
1.16	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	Договор заключен НКМ00616-Рам/21 от 01.02.2021г.	—

Выводы и предложения: осуществить ежедневный контроль за условиями поставки и хранения продуктов питания.

Комиссия:

1. Алиева Т.А. *Алиева*
2. Местанова Т.В. *М*
3. Тимина Н.А. *Н.А.*
4. Исаева Э.В. *И.*

С результатами проверки ознакомлена  
зав. пр-ом Владимирова Г.П. *В.П.* 05.02.2г.

**Программа Проверки  
условий поставки и хранения продуктов питания на пищеблоках  
в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Школа №  
154 для обучающихся с ОВЗ» г. Перми**

Адрес объекта: г. Пермь, ул. Жили, 60 (корпус №1)  
Организатор питания: ИП Пичаевских И.А.  
Дата проверки: 05.02.2021 г.

№ п/п	Позиции	Замечания, предложения, выявлен- ные нарушения	Отметка об устранении вы- явленных нару- шений
1	2	3	4
1. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья			
1.1.	Ежедневное ведение бракера- жного журнала пищевых про- дуктов и продовольственного сырья	<i>замечаний нет</i>	—
1.2.	Наличие всех сопроводитель- ных документов на поступа- ющие продукты питания: мар- кировка, накладная с указани- ем даты выработки, срока ре- ализации, реквизитов докумен- тов удостоверяющих безопас- ность качества продуктов (де- кларация, сертификат или свидетельство гос. регистра- ции). Хранение сопроводительных документов до полной реали- зации продуктов	<i>замечаний нет</i>	—
1.3.	Наличие договоров на постав- ку продуктов питания, содер- жащих условия транспорти- ровки, хранения, требования к качеству поставляемых про- дуктов, наличия сопроводи- тельных документов. Предусмотрена поставка толь- ко полуфабрикатов, в том слу-	<i>замечаний нет</i>	—



	чае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах	<i>на полуфабрикатах</i>	
1.4.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья: наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	<i>замечаемый нед</i>	—
1.5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	<i>замечаемый нед</i>	—
1.6.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале	<i>замечаемый нед</i>	—
1.7.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки	<i>подтоварники имеются</i>	—
1.8.	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями: полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д.), мясо бескостное фасованное весом до 3 кг, овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы	<i>работают на полуфабрикатах. Овощи чищенные, в вакуумной упаковке</i>	—
1.9.	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра	<i>имеется, в исправном состоянии</i>	—
1.10	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность питьевой воды	<i>книжечная вода</i>	

1.11	Столовая обеспечена: фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин из расчета два комплекта на одно посадочное место	Обеспечена, посуда без сколов и трещин, в достаточном количестве	—
1.12	Столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета два комплекта на одно посадочное место	Обеспечена	—
1.13	Наличие неработающего технологического и холодильного оборудования, недостаток холодильного оборудования	неработающего технологического и холодильного оборудования не имеется	—
1.14	Соблюдение дезинфекционного режима: наличие дез. средств в достаточном объеме, фиксация проведенных обработок в журналах с указанием наименования средства, времени обработки, подписи ответственного.	Дезинф. режим соблюдается, дез. средства в достаточном кол-ве. Журналы обработок ведутся	—
1.15	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	в рабочем состоянии	—
1.16	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	Договор НКМ 00616-Ром/21 от 01.02.2021г.	—

Выводы и предложения: осуществлять ежедневный контроль за  
качеством поставки и хранением продуктов питания.

Комиссия:

1. Смирнова Людмила Борисовна - Мелле
2. Измайлова Т. А. - Зуб
3. Котова М. Г. - Чу
4. Стрельникова В. В. - Юсиф

С результатами нашей проверки  
ознакомлена.

зав. пр-зв.  
Осташина Т. В.  
Таш -  
05.02.21г