

СПРАВКА

В соответствии с программой производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий в МБОУ «Школа № 154 для обучающихся с ОВЗ» г. Перми в 2020-2021 учебном году была проведена плановая проверка в столовой и пищеблоке по адресу: г. Пермь, ул. Пихтовая, 30а (главный корпус).

Организатор питания: ИП Сычева Н. Д. Кратность проверки по данным позициям: 1 раз в год.

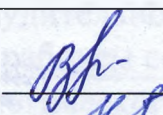
Срок проведения: 04.09.2020 г.

Комиссия: ответственный за питание Пименова Н. А., медицинский работник Шестакова Т. В. и представитель ИП Сычева Н. Д., зав. производством Владимирова Н. П.

Проверкой установлено:

№ п/п	Позиции	Отметка о выполнении
1	наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	Все в столовой работают 1 повар - 4 квалификация 1 кух. работник
2	прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	Проф. подготовка шеф-повара в 2018 году
3	наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год.	Мед. книжки работников имеют все. Нефуженный кот.
4	своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	Гигиеническая подготовка шеф-повара в 2020 г.
5	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра	Термометр и гигрометр имеются в состоянии работы.
6	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	в работе в состоянии.
7	Работа технологического и холодильного оборудования в	Акт б/н от 10.07.2020

	соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия	ООО "Пермтехмехсервис"
8	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками	Замечаний нет
9	Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола	Замечаний нет
10	Наличие примерного 20-дневного (24-дневного) меню, согласованного Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю, согласованное руководителем учреждения	Экспертное заключение от 03.09.2020 № 5900-09/10-22364-2020 № 2211-ЦА от 31.08.2020
11	Наличие экспертного заключения Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю на примерное 20-дневное (24-дневное) меню. Согласно заключению отсутствуют отклонения от приложения	Исключение, О совместности меню № 59-00-09/10-22364-2020.
12	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	Технологические карты в наличии (с рецептами) по сборнику Писева А.Я. (2013г.)
13	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	Договор № КМО.1145-РАМ/20 от 10.03.2020. (срок действия договора до 31.12.2020г.)
14	Имеются акты о проведении визуальных проверок	Акт № 28 от 26.03.2020 № П. 3158 от 26.03.2020 № П. 3162 от 26.03.2020

Владимирова Н. П. 

Пименова Н. А. 

Шестакова Т. В. 