

**Проверка организации питания  
в МАДОУ «Детский сад №312» г. Перми**

№ п/п	Позиции	Наличие/ отсутств ие	Примечания
<b>1. Обеспеченность пищеблока кадрами</b>			
1.1	-наличие личных медицинских книжек работников пищеблока (п. 19,2) в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	+	
1.2	- своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в год (п. 19,1)	+	
<b>2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья</b>			
2.1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья (п.14.1)		
2.2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировки, удостоверения качества, ветеринарные справки (п.14.1) Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов		
2.3	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (п.14.2): наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации		
2.4	Соблюдение режима хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки (п.14.2)		
2.5	Хранение продуктов в холодильниках в соответствии с маркировкой: «Мясо», «Рыба», «Молоко» и др. (14.2,п.14.3)		
2.6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования (п.14.2) Соответствие показаний термометров записям в журнале		
2.7	Хранение сыпучих продуктов в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола (п.14.5) при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки		
2.8	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока на полуфабрикатах: - полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д.), -мясо бескостное фасованное весом до 3 кг, -овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы. Отсутствие на пищеблоке продовольственного сырья: овощи немые, нечищенные, мясо говядина 1 категории костное, весом более 3 кг, рыба непотрошенная с головой.		
2.9	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра (п. 4.14 [1])		
<b>3. Организация работы кухни. Требования к оборудованию и инвентарю</b>			

3.1.	Столы для разделки сырых продуктов цельнометаллические покрыты оцинкованным железом промаркированы СМ, СК, СР, СО п.13.3	<i>отдел поощрения стел нужен - ?</i>	
3.2.	Столы для разделки готовых продуктов цельнометаллические промаркированные ВМ, ВК, ВР, ВО п.13.3		
3.3.	Доски деревянные, без щелей и зазоров, гладко выструганные, промаркированные: «СМ»-сырое мясо, «СК»-сырые куры, «СО»- сырые овощи, «ВМ»-вареное мясо, «ВК»-вареные куры, «ВО»-вареные овощи, «Х»-хлеб, «Сельдь», «Зелень»(п.13.3)	<i>даже зеленые</i>	
3.4.	Ножи промаркированы «СМ», «СК», «СО», «ВМ», «ВК», «ВО», «Х», «Сельдь», «Зелень» (п.13.2)		
3.5.	Технологическое оборудование промаркировано (п.13.2): «С», «В»		
3.6.	Кухонная посуда промаркирована «I» «II» «III», недеформированная, без сколов (п.13.3,13.13)		
3.7.	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии 13.4		
3.8.	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия	<i>исполн противно</i>	
3.9.	В группах обеспечение посудой (п.13.13): - фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой из расчета не менее 1 комплекта на 1 ребенка согласно списочного состава - столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета не менее 1 комплекта на 1 ребенка согласно списочного состава		
<b>4. Организация работы моечной</b>			
4.1.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время (п.13.14)		
4.2.	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, оборудованы душевыми насадками (п.13.10)		
4.3.	Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола (п.13.10)		
4.4.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (п.13.17)		
4.5.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3. (п.13.18)		
<b>5. Санитарное состояние пищеблока</b>			
5.1.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (п.13.19)		
5.2.	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения (п.13.19)		
5.3.	Соблюдается график проведения генеральных уборок (п.13.19)		
5.4.	Заключен договор на проведение дезинсекции,		

	дератизации (п.13.20)) и работ по дезинсекции, дератизации проводятся (п. 13.20)		
5.5.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (п.13.17)		
<b>6. Рацион питания</b>			
6.1.	Имеется примерное 10-дневного меню, утвержденное руководителем (п.15.2)		
6.2.	Предоставляется двухразовое питание (п.15.4)		
6.3.	Блюда меню соответствуют примерному 10-дневному меню (п.15.5)		
6.4.	Завтрак состоит из горячего блюда, бутерброда и горячего напитка (п.15.6) Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка. Полдник состоит из напитка и булочных или кондитерских изделий. Ужин состоит рыбного, мясного, овощного или творожного блюда, салата и горячего напитка		
6.6.	Выходы блюд соответствуют приложению 15		
6.7.	Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню (п.15.5)		
6.8.	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд (п.14.23): - выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, -срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч, - осуществляется контроль выхода порционных блюд		
6.9.	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов (п.14.24)		
6.10.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (п.14.25): карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом		
6.11.	Утверждена программа производственного контроля и имеются акты по результатам проведения лабораторно – инструментальных исследований: <ul style="list-style-type: none"> <li>• микробиологические исследования проб готовых блюд -1 раз в квартал;</li> <li>• калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре -1 раз в год;</li> <li>• микробиологические исследования смывов на наличие санитарно - показательной микрофлоры (БГКП) аз в год;</li> <li>• питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам -2 раза в год (п.14.12, Приложение 12 [1], п.2.3.14[2])</li> </ul>		
6.12	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями (п.14.26): - обеспечение свободного доступа к питьевой воде		



	в течение всего дня		
	- обеспечение достаточного количества чистой посуды		
<b>7 Деятельность медицинского работника в соответствии с договором о совместной деятельности с медицинским учреждением в части контроля за организацией питания</b>			
7.1.	Осуществляется контроль за качеством поступающих продуктов питания, что подтверждается записями в журнале бракеража продовольственного сырья или справками	+	
7.2.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	+	
7.3.	Осуществляется бракераж готовых блюд (член бракеражной комиссии) (п. 18.1, 19.3)	+	
7.4.	Проводится осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей (п. 18.1)	+	
7.5.	Ежедневно ведется "Ведомость контроля за рационом питания" (п. 14.9[1])	+	
7.6.	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека)	+	
7.7.	Осуществляется контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб	+	договор составлен

Дата проверки «02» 02 20 18 г.

Комиссия: заведующий Меркина М.Н.  
завхоз Глава Н.М.  
врач Гореева И.И.  
зам. по ВМП Зубарева Р.А. (фурго)