

Справка

В соответствии с программой производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий в МАОУ Гимназия №33» г. Перми в 2020-2021 учебном году была проведена плановая проверка в столовой и пищеблока.

Срок проведения **03.09.2020г.**

Комиссия: ответственной за питание Старовой А.В., медицинский работник Томилина В.А. и индивидуальный предприниматель Сычева Н.Д.

Проверкой установлено:

№ п\п	Позиции	Отметка о выполнении
1	наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока .	<i>Всего в столовой работает 5 поваров. Из них: 3 человека - 5 квалификац. разряд. 2 человека - 4 квалификац. разряд.</i>
2	прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	<i>Профессиональная подготовка пройдена в 2018 году.</i>
3	наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год .	<i>Медицинские книжки имеются у всех работников пищеблока. Нарушений нет.</i>
4	своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	<i>Гигиеническое обучение пройдено в 2020 году.</i>

5	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра	<i>Состояние имеющихся термометра и гигрометра рабочее.</i>
6	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	<i>в рабочем состоянии.</i>
7	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия	<i>Акт б/н. от 10.07.2020г. ООО "Перь-торгтехника - Сервис".</i>
8	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками	<i>Замечаний нет.</i>
9	Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола	<i>Замечаний нет.</i>
10	Наличие экспертного заключения Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю на примерное 20-дневное (24-дневное) меню. Согласно заключению отсутствуют отклонения от приложения	<i>Экспертное заключение от 05.02.2020г. № 59-00-09/10-22364 - 2020. № 2211-ЦА от 31.02.2020.</i>
11	Наличие примерного 20-дневного (24-дневного) меню, согласованного Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю, согласованное руководителем учреждения	<i>Меню "О составлении меню" № 59-00-09/10-22364.-20</i>

12	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	<i>Технологические карты в наличии (с регистрацией по сборнику Первакова 120132)</i>
13	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	<i>Договор с КМО 1145-РАМ/20 от 10.03.2020г. (срок действия договора до 31.12.2020г.)</i>
15	Имеются акты о проведении визуальных проверок	<i>Акты за 2020г. протокол № П. 3158 от 26.03.2020 № П. 3162 от 26.03.2020.</i>

Сычева Н.Д.

Томилина В.А.

Староверова А.В.