

**Организация
горячего питания в учреждениях
СанПин 2.3/2.4.3590-20 -
действие с 01.01.2021 года по 01.01.2027 год.**

с. Карьево

« 03 » февраля 2021 г.

**Проверку проводил специалист управления образования администрации
Ординского муниципального округа – Татьяна Геннадьевна Щербинина**

МБОУ « Карьевская СОШ»

Адрес: Пермский край Ординский р-н, с Карьево, ул. Центральна,26

Руководитель ОУ - Минсадирова Фамира Закруловна

Ответственные за горячее питание в ОУ:

- Габдулханова Ирина Рамисовна шеф-повар

Медик – нет в штате учреждения.

Проверка локальных актов по организации горячего питания:

№ п/п	Перечень документов	Школа	Выполнение
1	Ведомость контроля за рационом питания	Документация	Документ введен в действие 11.01.2021г.
2	График смены кипяченой воды (ответственный за питание)	Ввод	Утвержден от 11.01.2021г. Организован питьевой режим - организован, смена воды через 2,5 часа
3	Программа производственного контроля	Определяет порядок учреждение (п.2.1)	Программа производственного контроля разработана
4	Приказ о создании бракеражной комиссии (документы)	Проводить контроль качества и безопасность купленных продуктов и приготовленных	Приказ о создании бракеражной комиссии №1 от 09.01.2020г

		блюд	
5	Основное десятидневное меню	Пишет старший повар, меню согласовывает с руководителем	Основное меню разработано на 2021 г., согласовано с руководителем ОУ
6	Ежедневное меню	Наименование приема и калорийность	Ежедневное меню имеется, согласовано с руководителем ОУ, размещено на сайте образовательной организации
7	Меню дополнительного питания	Наименование, масса, калорийность (абз.3 под.8.1.7 п.8.1 и п.8.3)	-
8	Индивидуальное меню (создание условий для детей: отдельный стол)	Для детей нуждающихся в диетическом питании (п8.2)	Детей нуждающихся в диетическом питании - нет
9	Гигиенический журнал сотрудников	Заполняет ответственный работник (журнал из 8 граф), бумажный или электронный вариант	Журнал введен в действие, заполнены все 8 граф, проводится ежедневный осмотр работников
10	Журнал учета температуры, влажности складских помещений	Ежедневное ведение (п. 3.8)	Заполнен с 11.01.2021г (продолжение)
11	Технологическая карта	Используем тех.карту и инструкций (п.2.8.)	Используют технологический сборник
12	Положение об организации питания	Новый СанПиН	Разработано Положение об организации питания
13	Приказ о назначении ответственным за горячее питание	п. 2.22., 3,4 доп. 8.2.2 п8.2, приложение 13)	Приказ №2 от 11.01.2021г на Габдулханову Ирину Рамисовну- шеф-повара ОУ

--	--	--	--

Выход блюд:

№ п/п	Наименование блюда	Школа (Вес)	Выход в соответствии с нормой
1	Первое блюдо	200- старше 12 – лет 300	
2	Второе блюдо	90 г - 120 г. старше 12 лет	
3	Гарнир –	150-200	
4	Напиток (третье блюдо)-	180.-200	
5	Фрукты	100	
6	Хлеб	50	
7	Суточная проба		

Использование СИЗ:

№	Перечень	Школа
1	Маска	имеется 4- комплекта на 1 сотрудника
2	Перчатки	обеспечены
3	Дезсредства	обеспечены
4	Обеспечение халатами	обеспечены
5	Термометрия (градусники)	Проводится ежедневно, заносится в журнал

Питьевой режим: организован

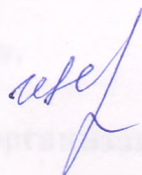
Наименование	Проведение мероприятий	Школа
Стационарные фонтанчики	(график мытья)	-
Кулеры	(график обработки)	-
Бутылочная вода	(наличие сертификата)	Имеется, сертификат в наличии
Кипяченая вода	(замена воды через - 2,5 часа)	График замены воды утвержден руководителем ОУ. Питьевой режим организован
Одноразовые	Наличие	Имеются

стаканчики		
------------	--	--

Заклучен договор с поставщиками продуктов:

№ п/п	Поставщик	Договор
1	основные продукты- ИП Габдушев	18.01.2021
2	мясные продукты- ИП Тюлькин	18.01.2021
3	- молочные продукты-ИП Хрусталеv	15.01.2021
4	хлебные продукты- ОПО	15.01.2021
5	овощи - ИП Беляев В.А	15.01.2021

Специалист управления образования



Т.Г. Щербинина

№ п/п	Перечень документов	Инициатор	Выполнение
1	Исполнительный контракт на размещение питания	Директор	Документ введен в действие 11.01.2021г.
2	График смены кипяченой воды (ответственность за питание)	Бюджет	Утвержден от 11.01.2021г. Организация питания режим - организован, смена воды через 2,5 часа
3	Программа производственного контроля	Определен порядок учреждение (п.2.1)	Программа производственного контроля разработана
4	Приказ о создании бракеражной комиссии (документы)	Проводить контроль качества и безопасности купленных продуктов и приготовленных	Приказ о создании бракеражной комиссии №1 от 09.01.2020г.