

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

с. Красный Ясыл

25.03.2021г.

Время проверки: 09-45 до 10-30

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

Проверка локальных актов по организации горячего питания в ОУ -
МБОУ «Красноясыльская ООШ»

Адрес: Пермский край, Ординский р-н, с. Красный Ясыл, ул. Школьная,11

Руководитель ОУ: Кожина Ольга Викторовна

Ответственный за горячее питание в ОУ Балахнина Светлана Ивановна

№ п/п	Перечень документов	Школа	Выполнение
1	Ведомость контроля за рационом питания	документация	Ведется
2	График смены кипяченой воды (ответственный за питание)	Ввод	Разработан график смены воды, замену проводит пом. повара Колесникова И.И.
3	Программа производственного контроля	Определяет порядок учреждение (п.2.1)	Производственный контроль введен в действие в соответствии с новыми требованиями СанПин
4	Приказ о создании бракеражной комиссии (документы)	Проводить контроль качества и безопасность купленных продуктов и приготовленных блюд	Создана бракеражная комиссия Приказ № 188 от 31.08.2020г.
5	Основное меню	Пишет старший повар, меню согласовывает руководитель	Основное меню разработано, подписано, размещено на сайте образовательной организации
6	Ежедневное меню	Наименование приема и калорийность	Ежедневное меню разработано в соответствии с десятидневным меню, пишет ст. повар
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 диет. питании (п8.2)	Детей нуждающихся в отдельном меню нет
9	Гигиенический журнал сотрудников	Заполняет ответственный работник (журнал из 8 граф), бумажный или электронный вариант	Введен в действие журнал. Осмотр сотрудников проводится ежедневно
10	Журнал учета температуры, влажности складских помещений	Ежедневное ведение (п. 3.8)	Имеется журнал для отметки температуры в складском помещении
11	Технологическая карта	Используем тех. карту и инструкции (п.2.8.)	Имеется технологический сборник
12	Положение об организации питания	Новый СанПиН	Имеется положение об организации горячего питания обучающихся
13	Приказ о назначении ответственного за горячее питание (кто заменит в случае болезни, отсутствия по причине)	п. 2.22., 3,4 доп. 8.2.2 п8.2, приложение 13)	Обязанности возложены на педагога Балахнину С.И.
14	Наличие сертификатов		На всю продукцию, соответствует
15	Поставщик продукции	Овощи Хлеб Основные продукты	Имеется соглашение на поставку продуктов: овощи - ИП Беляев В.А.; основных продуктов – ВОИ «Новинка»; хлеб - Ординское ОПО

Выход блюд:

№ п/п	Наименование блюда	Школа (Вес)	0
1	первое блюдо	200- старше 12 – лет 300	0
2	(второе блюдо)	90 г - 120 г.	0

		старше 12 лет	
3	Гарнир	150-200	0
4	Напиток (третье блюдо) Компот	180.-200	0
5	Фрукты	100	0
6	Хлеб	50	0

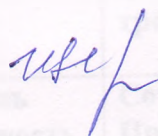
Использование СИЗ:

№	Перечень	Замена (кол-во)	Школа	Наличие
1	Маска	2 раза в день	Обеспеченность	Обеспечены-100%
2	Перчатки (количество сменок)	2 раза	Обеспеченность	Обеспечены-100%
3	Дезсредства			100%
4	Обеспечение халатами			Обеспечены
5	Прохождение медицинского осмотра	1 раз	По графику	Пройден в Ординская ЦРБ 100%

Питьевой режим:

Наименование	Проведение мероприятий	Школа	Выполнение
Стационарные фонтанчики	(график мытья)	0	0
Бутылочная вода	(наличие сертификата)	Бутылочная , привозная вода	Выполняется
Кипяченая вода	(замена через 3 часа)		Смена по графику ,выполняется

Специалист управления образования администрации Ординского муниципального округа



Т.Г.Щербинина

5	Основное меню	Пишет старший повар, меню согласовывает руководитель	Основное меню разработано, согласовано, размещено на сайте образовательной организации
6	Ежедневное меню	Надзор за приемом и калорийностью	Ежедневное меню разработано и соответствует с согласованным меню, пишет ст. повар
7	Меню дополнительного питания	Надзор за приемом, массой, калорийностью (п.3 под.п.1.7 и 8.1 в п.8.3)	