

3.2	Наличие производственного технологического и холодильного оборудования	<p>Холодный цех производственные столы <input checked="" type="checkbox"/> и контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих терм. обработке, зелени и фруктов.</p> <p>Горячий цех производственные столы для готовой продукции, электрическая плита, электрическая сковорода, духовой шкаф, электрический шкаф электропривод для готовой продукции, контрольные весы.</p> <p>Технологическое оборудование, являющееся источником выделения тепла, газов, оборудована локальными вытяжными устройствами, принудительной вентиляцией в зоне максимального загрязнения.</p> <p>Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, посуды, посуды и производственного оборудования пищеблока, обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.</p> <p>Для ополаскивания посуды используются гибкие шланги с распылительными насадкой.</p> <p>Во всех производственных помещениях, мойках, ваннах установлены раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.</p>
3.3	Техническое состояние производственного технологического и холодильного оборудования	удовлетворительное
3.4	Санитарно-гигиеническое состояние производственного технологического и холодильного оборудования	удовлетворительное
3.5	Соблюдение требований СанПиН 2.4.1.3049-13 к инвентарю, посуде, условиям их хранения и обработки.	<p>Разделочные доски и ножи промаркированы, хранятся на специальных поддонах, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.</p> <p>Мясорубки для разделочного приготовления сырья и готовых продуктов <u>имеются</u>.</p> <p>Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тары изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.</p> <p>Столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические. Кухонная посуда, столовое оборудование, инвентарь промаркированы, использоваться по назначению.</p> <p>Для разделки сырых и готовых продуктов используются ножи из дерева твердых пород без дефектов (щелей, зазоров и трещин), а также ножи промаркированы "СМ", "СК", "СР", "СЛ", "М", "Д", "С", "Т", "Гастрономия", "Сельдь", "Х", "Зелень".</p> <p>Посуда из нержавеющей стали для приготовления комбикормов и киселей имеется, для кипячения молока выделены отдельные поддоны.</p> <p>Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирается с применением моющих средств, просушивается и хранится в специально промаркированной таре.</p> <p>Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки используются.</p> <p>Промаркированные ведра/специальная тара с крышками для пищевых отходов <u>имеются</u>, запечатаны <u>не более чем на 2/3 объема</u>.</p> <p><u>Имеется</u> в наличии кладовая сухих продуктов, оборудованная холодильным оборудованием для хранения замороженных и продуктов, кладовая для овощей, таруобная.</p> <p>Складские помещения для хранения сухих продуктов, таруобная оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха.</p>
3.6	Наличие помещений складов, санитарное состояние.	<p><u>Имеется</u> в наличии кладовая сухих продуктов, оборудованная холодильным оборудованием для хранения замороженных и продуктов, кладовая для овощей, таруобная.</p> <p>Складские помещения для хранения сухих продуктов, таруобная оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха.</p>
4. Соблюдение требований к условиям хранения, приготовления и реализации мясных продуктов и кулинарных изделий (соблюдение температурного режима, товарного соседства, сроков реализации).		
4.1	Условия хранения скоропортящихся пищевых продуктов	<p>Молоко хранится в той же таре, в которой доставлено, в потребительской упаковке.</p> <p>Масло сливочное хранится на полках в заводской таре, фасованно, завернутыми в пергамент, в лотках.</p> <p>Крупные сыры хранятся на стеллажах.</p> <p>Сметана, творог хранится в таре с крышкой.</p>
4.2	Условия хранения овощей, фруктов	<p>Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении.</p> <p>Капуста - на отдельных стеллажах, в ящиках.</p> <p>Соленые овощи - при температуре _____ °C <i>соответствие</i></p> <p>Фрукты и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре _____ °C.</p>
4.3	Условия хранения круп, бакалейных товаров	<p>Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на поддонах в таре, вывешенной на расстоянии от пола _____ 15 см, расстояние между стеллажами _____ 20 см. Крупа содержит посевных примесей _____.</p>
4.4	Условия хранения консервированной продукции	соблюдаются

4.5	Условия хранения хлеба	Ржаной и пшеничный хлеб хранится расстеленный на столешнице в шкафах, при расстелении нижней полки от пыли. В шкафах для хранения хлеба имеются отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крышки снимаются, а полки вычищаются сетками, а также протирают тканью смоченной в 3% уксусном растворе. Столовые уксусы, мерные стаканы и тары, при уборке имеют.
4.6	Условия хранения и обработки яиц	Яйца хранятся в холодильнике. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственном помещении. Обработку яиц проводят в специально оборудованном помещении цеха, используя для этих целей промаркированную ванну / емкости. Инструкция по обработке яиц
4.7	Температурный режим в холодильном оборудовании	соблюдаются
4.8	Соблюдения сроков реализации	соблюдаются Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции. Пищевые продукты с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи) овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гниения

5. Организация питания на пищеблоке, соблюдение технологии приготовления блюд, наличие тары для хранения продукции, соблюдение требований к их отбору и условиям хранения.

5.1	Соблюдение требований к обработке сырой продукции и приготовлению пищи	Обработка жареных и вареных продуктов производится на разделочном столе при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями. Турфирмы, отвечающие требованиям, имеются. С белокожанной капусты наружные листья удаляются, капуста очищается непосредственно перед приготовлением. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях хозяйственного цеха (внутри цеха) вторичной обработки овощей и фруктов. Требования к приготовлению пищи <u>соблюдаются</u> При изготовлении картофельного (овощного) пюре используются овощепротирачная машина. При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, работники пользуются кухонным инвентарем, не касаясь продуктами руками.
5.2	Соблюдение технологии приготовления блюд	Технология приготовления блюд <u>соответствует</u> технологическим картам
5.3	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню Замены	<i>да, соответ. билет</i>
5.4	Условия отбора и хранения суточных проб	За 2015 г. пробы всех готовых блюд имеются <i>12.01</i> За 2015 г. пробы всех готовых блюд имеются <i>13.01</i> Порционные блюда - в полном объеме Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (стрельба блюда) - в количестве 100 г. Порционные вторые в объеме одной порции. Пробы отбираются прокипяченными ложками в прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками; все блюда помещены в отдельную посуду и сохраняются в холодильнике не менее 48 часов при температуре +2...+6 °С. Посуда с пробами промаркирована с указанием наименования блюда, пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточных проб осуществляется ответственным лицом.

6. Соблюдение требований СанПиН 2.4.1.3049-13 к прохождению профилактических медицинских осмотров и личной гигиене персонала МОУ.

6.1	Наличие санитарных книжек и своевременность прохождения медицинского осмотра.	Всего работников <i>62</i>
-----	---	----------------------------

6.2	Соблюдение правил личной гигиены персоналом МОУ, наличие и санитарное состояние спецодежды	спец. одежда работников пищеблока спец. одежда помощников воспитателей халат сестры rooms, фартук-колпак/ косынка для раздачи пищи, фартук для мытья посуды, темный халат для уборки украшения
-----	--	--

7. Система контроля за организацией питания детей в МОУ

7.1	Организация контроля за качеством поступающих на пищеблок продуктов	Входной контроль поступающих продуктов осуществлять ответственным лицом <i>Карасева И.В.</i>
	наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов, их соответствие действующему законодательству	Продукты хранящиеся на складе, имеют сопроводительные документы подтверждающих их качество и безопасность, маркированы в зависимости от наличия такового маркировка в соответствии с РФ
	работа с поставщиками по соблюдению графика, объемов поставки и качества поставляемых продуктов питания	Пятидневные заявки на продукты питания, ассортимент и заявки соответствует поставкам Претензионная работа с поставщиками
7.2	Осуществление контроля за выполнением суточных норм питания и соблюдением энергетической ценности дневного рациона.	Ведомость по расчету и оценке использованной, отруби, среднесуточного набора пищевых продуктов ведомость подсчета энергетической ценности индивидуального рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ
7.3	Организация работы общественного совета по питанию.	общественный совет по питанию <i>пр. № 38 от 01.08.20</i>
7.4	Обсуждение вопросов организации питания воспитанников МОУ на совещаниях и родительских собраниях.	<i>обсуждается</i>

8. Организация питания воспитанников в группах.

8.1	Санитарно-гигиенические условия для организации питания	Мебель соответствует требованиям СанПиН 2-4-3-543-20 Один комплект на одного ребенка согласно санитарным условиям в группе имеется. Используемая для детей столовая и чайная посуда изготовлена из фаянса/фарфора/пластмассы, столовые приборы - из нержавеющей стали/алюминия. Отбитые края, трещины, сколы, деформации, повреждения эмаль отсутствуют/имеются. Посуда хранится в буфетной групповой на специальных полках, стеллажах Отдельная столовая посуда для персонала имеется. Столовая посуда для персонала моется и хранится в буфетной кухне групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей. Режим мытья посуды соблюдается, инструкции и прейскуранты по посуде и инвентарю с указанием концентрации моющих/дезинфицирующих средств имеются и применяются моющих и дезинфицирующих средств мытьем и кипячением групповой посуды. 2 мытьевые машины, расположенные в буфетной кухне, предназначены для мытья посуды. Для столовой посуды <i>используется</i> посудомоечная машина с горячей водой и душевой водой. Специально промаркированная тара для хранения тары для мытья посуды, ведра для пропаривания тары, тары для применения моющих средств и пропаривания тары. Щетки с наличием дефектов и видимых повреждений не используются, металлические мочалки не используются. Промаркированные ведра/специальная тара с крышками для тарелочных продуктов имеется, заполнены не более чем на 70% воды. Режим питания <u>соблюдается</u> .
8.2	Организация питьевого режима	Кипяченая питьевая вода хранится не более 3-х часов. График замены воды в каждой групповой ячейке <u>имеется</u> .
8.3	Формирование у детей представлений об основах здорового образа жизни, рациональном питании, воспитание культурно-гигиенических навыков.	<i>исполняется</i>

