

Справка.

Мной, главным специалистом – экспертом Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю Мехоношиной И.В. проведено обследование пищеблока МАОУ «Лицей № 3» в присутствии ИП Мальцевой И.Д.

На момент проведения обследования 21.11.19г. установлено:

ИП Мальцева И. Д. осуществляет деятельность по организации питания учащихся МАОУ «Лицей № 3» г. Перми по фактическому адресу: 614088, г. Пермь, ул. Архитектора Свиязева, д. 17.

На основании Договора аренды объекта муниципального недвижимого и движимого имущества № 01/2018 от 10.07.2018 г. ИП Мальцева арендует у МАОУ «Лицей № 3» г. Перми по адресу: г. Пермь, ул. Архитектора Свиязева встроенные нежилые помещения, общей площадью – 145,7 кв.м с целью предоставления услуги по организации питания учащихся и персонала МАОУ «Лицей № 3» г. Перми.

Между МАОУ «Лицей № 3» г. Перми и ИП Мальцева И. Д. заключён договор № б/н от 01.09.2018 г. об организации основного (горячего) питания и бесплатного питания льготных категорий учащихся. В соответствии с договором по организации основного (горячего) питания «Поставщик» обязуется предоставлять учащимся образовательного учреждения ежедневное двухразовое основное (горячее) питание, а при длительном пребывании учащихся в учреждении – трехразовое питание, Учреждение МАОУ «Лицей № 3» обязуется проверять ход и качество организации питания, обеспечить осуществление контроля за рационом питания учащихся.

График питания I смена:

2ая – перемена (с 9.30 – 9.50) – 1а, 1б, 1в, 1г, 1д, 1е, 3а, 3г, 3е, 3ж, 4а, 4г

3ая - перемена (с 10.30 – 11.50) – 5а, 5б, 5в, 5г, 5д, 5е, 8а, 8б, 8в

4ая – перемена (с 11.30 – 11.50) – 9а, 9б, 9в, 9г, 9д, 10а, 10б, 10в, 11а, 11б, 11в

II смена

1ая – перемена (с 14.25 – 14.45) – 2а, 2б, 2в, 2г, 2д, 2е, 3б, 3в, 3д, 4б, 4в, 4д, 4е

2ая - перемена (с 15.25 – 15.45) – 6б, 6б, 6в, 6г, 7а, 7б, 7в, 7г, 7д, 7е, 8г, 8д.

Столовая школы размещена на 1 этаже, имеет отдельный вход с улицы. Набор помещений столовой предусматривает работу на сырье, фактически работает на сырье и полуфабрикатах.

В зоне загрузочной: шкаф холодильный среднетемпературный 2-х створчатый, две морозильные камеры «Бирюса», холодильник бытовой двухкамерный «Zannusi»; подтоварник.

Овощной цех: моечная ванна двухсекционная, стол производственный, 1 шт., картофелечистка, 1 умывальная раковина, для нарезки овощей установлен robot-coupe.

Мясо-рыбный цех: двухсекционная и односекционная моечные ванны; 3 стола производственных, холодильник бытовой «Atlant», электромясорубка МИМ-250, стеллаж.

В кладовой сухих продуктов: ларь для сухих продуктов с ячейками, 4 стеллажа, весы товарные.

В моечной кухонной и столовой посуды: стол для приёма грязной посуды, 2-х секционная моечная ванна для мытья кухонной посуды, 4 стеллажа для кухонной посуды, 3 производственных стола ,5 моечных ванн для мытья столовой посуды.

Из моечной через открытый проём в стене в горячий цех к линии раздачи выведена часть посудомоечной машины, откуда выходит чистая посуда. Вторая часть посудомоечной машины расположена на площади моечной, куда загружается грязная посуда.

В горячем цехе: электрокотёл на 160 л, пароконвектомат «Аббат» (на 4 секции) с расстоечным шкафом в комплекте, моечная ванна для овощей, ванна для охлаждения 3

блюд, 2 стола производственных для сырой продукции, 1 стол производственный с маркировкой «Тесто», 1 стол производственный охлаждающий с маркировкой «Холодные закуски», овощерезка, шкаф холодильный среднетемпературный 2-х створчатый, тестомес, две ванны односекционные, шкаф жарочный на 3 секции, стол производственный для готовой продукции, весы электронные, электроводонагреватель накопительный «Garanterm» на 100 л, шкаф для хлеба, стеллаж для продуктов, умывальная раковина, 3 плиты электрических 4-х конфорочных с встроенными духовыми шкафами, протирочная машина, бактерицидная лампа.

На линии раздачи: холодильник-витрина «Бирюса», мармит 1 блюд, мармит 2 блюд, прилавок холодильный, бактерицидная лампа.

Приготовление мучных изделий осуществляется в горячем цехе на пекарском участке рядом с производственными столами, стеллажами для сырой продукции, что исключает попадание мучной пыли на кулинарные изделия; используется пакетированная мука.

Производственные столы имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечающее требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Осмотр технологического и холодильного оборудования проведен ООО «Пермторгтехника-сервис» (акт от 15.07.2019 года), в соответствии с актом оборудование исправно, находится в работоспособном состоянии и готово к эксплуатации.

Хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется в складском помещении, на стеллажах, подтоварниках, а также в загрузочной.

Склад для хранения пищевых продуктов на момент проведения санитарно-эпидемиологического обследования оборудован прибором для измерения относительной влажности и температуры воздуха.

На момент обследования температурный режим хранения продуктов соблюдается, что также подтверждается «Журналом учета режима в холодильного оборудования».

Сопроводительные документы, удостоверяющие происхождение, качество и безопасность реализуемых пищевых продуктов представлены. Нарушений требований Технического регламента Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 881 не выявлено. На момент проверки имеющаяся упакованная пищевая продукция содержит сведения в соответствии ст. 4.1 ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» Технический регламент Таможенного союза 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

Продукты доставляются на пищеблок транспортом поставщика. Список поставщиков продуктов питания представлен:

ООО «ПермьМолоко»

«Алекс-Фудс» - масло растительное, бакалея

АО «ПРОДО Птицефабрика Пермская»

ООО «КДВ Групп» - кондитерские изделия

ООО «Колбасный цех «Ординский»

ООО «Чайковская ПТФ-3»

ИП Санникова Елена Федоровна - молочные продукты

ООО «Санфрут-Трейд»

ИП Шабалина Юлия Вячеславовна - овощи

ИП Дворников Вячеслав Иванович - мясо

Документация по контролю питания (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал «здравья», ведомость питания, журнал учета режима в холодильном оборудовании) на момент проверки заполнены своевременно.

На момент проведения обследования, установлено, что имеющиеся на пищеблоке пищевые продукты и продовольственное сырье приняты с маркировкой, сроки годности и

условия хранения пищевой продукции согласно маркировочным ярлыкам, маркировке на упаковке, установленные предприятием-изготовителем, не нарушены.

Представлены документы на куриные полуфабрикаты «Филе из мяса птицы», «Окорочек цыпленка - бройлера с кожей»: ветеринарные справка № 3339347000, № 3339346997 от 18.11.19г, декларация о соответствии.

Творог 5% весовой, ветеринарные справка № 3338194583 от 18.11.19г, декларация о соответствии.

Для разделки сырых и готовых продуктов используется отдельные промаркованные разделочные столы, ножи и доски, кухонная посуда. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов – цельнометаллические.

На момент проведения проверки допустила использование кухонной посуды с деформированным дном, неровной поверхностью отсутствуют.

Для работы с курой сырой в мясо-рыбном участке выделен отдельный промаркованный производственный стол. Для обработки яйца используются специально выделенные промаркованные емкости, дезинфицирующее средство «Ника-2». Инструкция по обработке яйца вывешена.

Мытье кухонной посуды осуществляется в 2-хсекционной моечной ванне.

Мытье столовой посуды в 5-ти гнездной ванне, посудомоечной машине.

Моечные ванны для мытья столовой посуды в количестве 5-ти штук имеют маркировку объемной вместимости и обеспечены пробками из полимерных материалов. При мытье столовой посуды ручным способом имеется металлическая сетка с ручками для ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С. Просушивание посуды осуществляется на стеллажах, на ребре.

Для дозирования моющих и обеззаражающих средств выделены мерные емкости.

Для мытья посуды используется моющего средства «Ника-Супер», сроки годности препарата не нарушены, дезинфицирующее средство «Ника-Хлор», инструкции по применению имеются на рабочем месте, сроки годности препаратов не нарушены.

На момент проверки представлено примерное 12-дневное меню, разработанное ИП Мальцева И. Д., утвержденное директором МАОУ «Лицей № 3» г. Перми, согласованное Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю (письмо № 59-00-09/10-1810-2018 от 09.10.2018 г.).

При составлении меню использован сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации», 2008г, 2013г.

На момент проверки фактический рацион питания по данным «журнала бракеража готовой кулинарной продукции» соответствует утвержденному примерному меню:

Завтрак 20.11.19г.(снятие пробы 9ч.15 мин.1 смена, 2 смена 14ч.40 мин.)

-птица тушеная, картофельное, каша гречневая, кисель ,батон, апельсин.

Обед .(снятие пробы 10 ч.10 мин.1 смена, 2 смена 15ч.35 мин.)

- салат из свеклы, суп картофельный с бобовыми, рыба тушеная в сметанном соусе, пюре картофельное, чай с лимоном)

Завтраком охвачены в 1 смену 12 классов , во 2 смену 13 классов.

Обедом охвачены в 1 смену 20 классов, во 2 смену 12 классов.

Суточные пробы за предшествующие 48 часов отобраны в полном объеме. Суточные пробы хранятся при температуре + 4 град. С.

Текущая уборка проводится с применением моющих и дезинфицирующих средств. Уборочный инвентарь для уборки помещений выделен, промаркован, хранится в специально отведенном месте, для уборки санитарного узла имеет сигнальную маркировку (красного цвета) и хранится отдельно.

Пищеблок обеспечен моющими, чистящими и дезинфицирующими средствами, разрешенными к применению в установленном порядке. На момент проведения проверки текущая уборка помещений пищеблока проведена качественно.

Условия для соблюдения правил личной гигиены сотрудников имеются.

Сотрудники допускаются к работе, связанной с приготовлением и раздачей пищи на пищеблоке, после осмотра на гнойничковые заболевания кожи, ожоги, порезы, при отсутствии признаков кишечных инфекций, воспалительных заболеваний верхних дыхательных путей, что подтверждается данными «Журнала здоровья», журнал ведется регулярно.

Представлен список сотрудников (9 человек) с информацией о прохождении флюорографического обследования, профилактических прививках, гигиеническом обучении. В соответствии с представленной информацией флюорографическое обследование пройдено всеми сотрудниками в установленные сроки, гигиеническое обучение и аттестация пройдены всеми сотрудниками,

Сотрудники пищеблока спецодеждой обеспечены.

Устройство сетей канализации на пищеблоке соответствует гигиеническим требованиям, моечные ванны для мытья столовой и кухонной посуды, производственные ванны присоединения к системе канализации с воздушными разрывами.

На пищеблоке установлены резервные источники горячего водоснабжения с разводкой по системе для бесперебойного обеспечения горячей водой всех моечных ванн и умывальных раковин.

Питьевой режим всех учащихся организован в столовой, установлен стол с подносами для грязной и чистой посуды, чайник с кипяченной водой, смена воды каждые 3 часа.

Главный специалист-эксперт Мехонюшина И.В.

ИП Мальцева И.Д.

21.11.19г.