

на 2024 год

МБОУ СОШ с. Велькома

Образовательные организации

Наименование требований СанПиН	Образовательные организации			
Уголок потребителя				
Распечатка законопроекта «О защите прав потребителей», актуального на сегодняшний день.	Имеется			
Текст закона должен содержать свежую информацию и все правки, внесенные государством.	Имеется			
Наличие действующих санитарных правил	Имеется			
Список действующих лицензий, которые предприятие (оператор питания) имеет на сегодняшний день.	+			
Оригинал или копия свидетельства о государственной регистрации определенного вида экономической деятельности (оператора)	+			
Копия документа, свидетельствующего о нормальных санитарных и эпидемиологических условиях помещений, которые задействованы в процессе предоставления услуг. (сертификат)	+			
Специальная книга предложений и жалоб.	+			
Духовенственное перспективное меню, согласованное с ТО Роспотребнадзора.	+			
Утвержденное ежедневное меню (все категории).	+			
Контакты, юридический адрес того ведомства Роспотребнадзора, в котором данное предприятие (оператор питания) находится на учете.	+			
Контакты, юридический адрес предприятия, которая предоставляет услуги.	+			
Санитарные книги сотрудников пищеблока.				
Медосмотры				
Прививки	+			



<p>Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны иметь покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств, и отвечать требованиям безопасности для мат-риалов, контактирующих с пищевыми продуктами.</p>	+				
<p>Столовые общепромышленных учреждений должны обеспечиваться достаточным количеством столовой посуды (фарфоровая, фарфоровая, стеклянная) и приборами (из нержавеющей стали), из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции, а также шкафы для ее хранения около раздаточной линии.</p>	+				
<p>Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться раздельные и специально промаркированные оборудование, раздаточный инвентарь, кухонная посуда:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- холодильное оборудование с маркировкой: «гастрономия», «молочные продукты», «мясо, птица», «рыба», «фрукты, овощи», «яйцо» и т.п.;</li> <li>- производственные столы с маркировкой: «СМ» - сырое мясо, «СК» - сырые кури, «СР» - сырая рыба, «СО» - сырые овощи, «ВМ» - вареное мясо, «ВР» - вареная рыба, «ВО» - вареные овощи, «Г» - гастрономия, «З» - зелень, «Х» - хлеб и т.п.;</li> <li>- раздаточный инвентарь (раздаточные доски и ножи) с маркировкой: «СМ», «СК», «СР», «СО», «ВМ», «ВР», «ВК» - вареные кури, «ВО», «Г», «З», «Х», «сельдь»;</li> <li>- кухонная посуда с маркировкой: «I блудло», «II блудло», «III блудло», «молочко», «СО», «СМ», «СК», «ВО», «СР», «крупы», «сахар», «масло», «метана», «фрукты», «яйцо чистое», «гарниры», «Х», «З», «Г»</li> </ul>	+				

<p>тадские помещения для хранения продуктов тажны быть оборудованы приборами для измерения носительной влажности и температуры воздуха, тодильное оборудование – контрольными мометрами. Использование ртутных термометров допускается.</p>	+				
<p>омовственные и другие помещения организацией щественного питания должны содержаться в рядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на ду не допускается</p>	+				
<p>ля дозирования мясных и обезжиривающих реств используют мерные емкости, инструкции ри мытье кухонной посуды в двухсекционных ннах должен соблюдаться следующий порядок: механическое удаление остатков пищи; мытьё щетками в воде при температуре не ниже 45°C с добавлением моющих средств; ополаскивание горячей проточной водой с емпературой не ниже 65°C; просушивание в опрокинутом виде на решетчатых олках и стеллажах.)</p>	+	<i>соблюдается.</i>			
<p>ри мытье столовой посуды ручным способом в рехсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок: - механическое удаление остатков пищи; - мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45°C; - мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45°C и с добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны; - ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой: - просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре)</p>	+	<i>соблюдается</i>			

<p>ашки, стаканы, бокалы промывают в первой ванне горячей водой при температуре не ниже 45°C с применением моющих средств; во второй ванне полагаскивают горячей проточной водой не ниже 65°C и используют металлической сетки с ручками и шланга с душевой насадкой.</p>	<p>да</p>				
<p>Для мытья посуды не допускается использование лочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого невозможна. Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.</p>	<p>да</p>				
<p>Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Рекомендуется использовать дезинфицирующие средства с вирулицидным эффектом</p>	<p>используются</p>				
<p>При уборке шкафов для хранения хлеба крошки следует сметать с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать с использованием 1% - го раствора уксусной кислоты.</p>	<p>да</p>				
<p>Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте.</p>	<p>да</p>				
<p>выделяют отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сингалльную (красную) маркировку. По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в чистом виде</p>	<p>да</p>				

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены в соответствии с рекомендациями	да				
Витаминализация кратна (есть)	фрукты, овощи				
Индивидуальное питание (вид заболевания)	нет.				
Санитарное состояние пищеблока	5 "отлично"				
Санитарное состояние обед. зала	5 "отлично"				
Наличие специальной одежды (3 комплекта)	нет.				
Техническое состояние технологического оборудования	5 "отлично"				
Наличие контрольного блюда в обед. зале.	5 "отлично"				
Наличие весоизмерительных приборов (ГОСПОВЕРКА сроки)	нет.				
Предложения:	выработать организационно на вечер 5 "отлично"				

Сергей 7, 8 ноября

Иван

Иванов Е. А.