

25

Дата посещения: 09.01.2022

Наименование организации

образования ФГУ "Иркутский институт ИИ Иркутский институт

Председатель Комиссии по мониторингу качества питания детей (бракеражная комиссия)

(далее-Комиссия) – руководитель организации образования

Количество членов комиссии (Ф.И.О. должность) 9

Поставщик услуги (при наличии) ИП "Самарская торговая компания"

№, дата санитарно-эпидемиологического заключения на деятельность столовой

(пищблока) M. 7D. X. KZ88 VWF DDD 62-497 AM, DT. 04. 2022

Контингент организации образования (чел.) 1398

Количество класс-комплектов/групп (ед.) 59

Количество сотрудников пищеблока (чел.) 2

Соответствие требованиям Правил организации питания (пункт 22 приказа №598 от 31.10.2018г.)

1.	Общие требования к организации питания в школе	Отметка о выполнении
1.1.	Установление продолжительности перемены, достаточной для питания обучающихся (не менее 20 минут)	Перемены во время которых осуществляется питание
1.2.	Соблюдение требований к виду горячего питания (завтрак или обед) в зависимости от режима (смены) обучения	Требования соблюдаются
1.3.	Ведение необходимой документации (журнал С-витаминизации, журнал органолептической оценки качества блюд, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции)	УТВЕРЖДАЮ СВЕТЛАНА
1.4.	Организация питьевого режима обучающихся (посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды)	УТВЕРЖДАЮ СВЕТЛАНА
2.	Анализ работы школьного пищеблока	
2.1.	Соблюдение проектной мощности (рассчитано на сколько мест и фактически сколько имеется)	УТВЕРЖДАЮ СВЕТЛАНА
2.2.	Исправность системы водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, освещения, вентиляции	УТВЕРЖДАЮ СВЕТЛАНА
2.3.	Оборудованы централизованными системами холодного и горячего водоснабжения	УТВЕРЖДАЮ СВЕТЛАНА
2.4.	Наличие у персонала пищеблока специальной одежды и соблюдение их хранения	УТВЕРЖДАЮ СВЕТЛАНА
2.5.	Наличие у персонала пищеблока медицинской книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра	УТВЕРЖДАЮ СВЕТЛАНА
2.6.	Отсутствие у работников пищеблока гнойничковых заболеваний кожи, нагноившихся порезов, ожогов, ссадин.	УТВЕРЖДАЮ СВЕТЛАНА

2.7	Наличие и использование бумажных полотенец или электрополотенец при входе в пищеблок	Уд. Да
2.8	Наличие жидкого мыла при входе в пищеблок	Уд. Да
2.9	Наличие и использование бактерицидных облучателей закрытого типа в помещении пищеблока	Уд. Да
2.10	Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку	Уд. Да
2.11	Наличие и соблюдение графика проветривания	Уд. Да
2.12	Наличие запасов моющих, дезинфицирующих средств, соблюдение дез. режима, хранение дез. средств	Уд. Да
2.13	Наличие уборочного инвентаря, его маркировка	Уд. Да
2.14	Информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни)	Уд. Да
3.	Анализ меню в школе	
3.1	Наличие утвержденного двухнедельного меню для каждой возрастной группы детей (для 1–4х классов, 5–9-х классов, 10–11-х классов)	Уд. Да
3.2	Наличие актуального ежедневного меню по категориям обучающихся, размещенного для общего доступа (для 1–4х классов, 5–9-х классов, 10–11-х классов)	Уд. Да
3.3	Соблюдение требований к составу завтрака (горячее блюдо и напиток) и составу обеда (закуска, горячее первое, второе блюдо и напиток)	Уд. Да
3.4	Наличие в меню фруктов, соков	Уд. Да
3.5	Разнообразие меню, отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней	Уд. Да
3.6	Фактический вес порции соответствует ее норме по меню	Уд. Да
4.	Качество продуктов питания в ШКОЛАХ	
4.1	Обнаружена фальсифицированная продукция	Уд. Да
4.2	Нарушение сроков годности продуктов питания	Уд. Да
4.3	Нарушение условий хранения продуктов питания	Уд. Да
4.4	Отсутствие сопроводительных документов, документов об оценке (подтверждении) соответствия продукции (товаров), подтверждающих ее безопасность требованиям документов нормирования (свидетельство о государственной регистрации продукции, декларация о соответствии, сертификат соответствия, ветеринарный документ).	Уд. Да
4.5	Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд	Уд. Да

