

Акт проверки

Бюджетного учреждения Ханты-Мансийского автономного округа – Югры «Няганский реабилитационный центр для детей и подростков с ограниченными возможностями»

г. Нягань

«12» апреля 2019 года

Основание: приказ Управления социальной защиты населения по г. Нягани и Октябрьскому району от 12.04.2019 № 81-р

Тема проверки: Проверка пищеблоков в учреждениях социального обслуживания на предмет соблюдения законодательства при организации питания получателей социальных услуг

№ п/п	План проверки	Результаты проверки
1.	<p>- наличие сопроводительных документов, обеспечивающих безопасность;</p> <p>- наличие ярлыков, этикеток на таре, коробках, упаковках в местах хранения продовольственного сырья, полуфабрикатов;</p> <p>-соответствие документов, подтверждающих безопасность продуктов питания, количеству продуктов, имеющихся на данный момент в учреждении</p>	<p>Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение осуществляться при наличии соответствующих документов (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.</p> <p>На таре, коробках и упаковках имеются в наличии ярлыки и этикетки соответствии продовольственного сырья и полуфабрикатов.</p>
2.	<p>Контроль за качеством поступающей продукции;</p> <p>-- бракеражный журнал пищевых продуктов и продовольственного сырья.</p>	<p>Медицинская сестра диетическая и заведующий складом следить за организацией питания в Учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.</p> <p>Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, соответствуют гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, сопровождаются документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительные документы храниться до конца реализации продукта.</p> <p>Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в «Журнале</p>

		бракеража продуктов и производственного сырья, поступающего на пищеблок».
3.	<p>Складские помещения для хранения продуктов.</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение условий для хранения; - контроль температурного режима в холодильном оборудовании; - соблюдение правил товарного соседства; - соблюдение конечных сроков реализации на основании сопроводительных документов 	<p>В Учреждении имеется два складских помещения для хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья, санитарные правила соблюдения требований к условиям хранения пищевых продуктов, а также обеспечении гидроизоляции этих помещений и соблюдении гигиенических требований по их содержанию соответствуют.</p> <p>На пищеблоке имеется холодильное оборудование с маркировкой: «молочные продукты», «мясо», «птица», «рыба», «фрукты», «овощи», «яйцо»; с ежедневной термометрией и отметкой результатов в «Журнале учета температурного режима холодильного оборудования».</p> <p>Товарное соседство и конечные сроки реализации соблюдаются, просроченных продуктов на момент проверки не выявлено.</p>
4.	<p>Обработка помещения, инвентарь, правила обработки;</p> <ul style="list-style-type: none"> - условия обработки 	<p>Санитарное состояние и содержание производственных помещений соответствуют СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».</p> <p>На пищеблоке разработаны и утверждены инструкции по проведению текущих и генеральных уборок, каждый цех имеет свой инвентарь и ветошь с соответствующей маркировкой. Ведется «Журнал генеральных уборок пищеблока»</p>

5.	<p>Маркировка разделочного, рабочего инвентаря, посуды.</p> <p>- места хранения, правила хранения инвентаря, разделочных досок, ножей п.4.10;</p> <p>- мытье разделочных досок</p> <p>Условия для мытья посуды:</p> <p>- столовой</p> <p>- кухонной</p> <p>- оборотной тары</p>	<p>Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используется разделочное и промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда:</p> <p>- производственные столы с маркировкой: «СМ» - сырое мясо, «СК» - сырые куры, «СР» - сырая рыба, «СО» - сырые овощи, «ВМ» - вареное мясо, «ВР» - вареная рыба, «ВО» - вареные овощи, «Х» - хлеб</p> <p>- разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: «СМ», «СК», «СР», «СО», «ВМ», «ВР», «ВК» - вареные куры, «ВО», «Х», «сельдь»;</p> <p>- кухонная посуда с маркировкой: «I блюдо», «II блюдо», «III блюдо», «СО», «СМ», «СК», «ВО», «СР», «масло», «сметана», «молоко», «крупы», «сахар», «фрукты», «яйцо чистое», «гарниры», «Х».</p> <p>В моечных столовой и пищеблока имеются инструкции по правилам мытья посуды с указанием моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах. Моечные ванны для мытья столовой посуды иметь маркировку объемной вместимости.</p> <p>Оборотную тару после употребления очищают, промывают водой с 2%-ным раствором кальцинированной соды, ошпаривают кипятком, высушивают и хранят.</p>
6.	<p>Бракеражный журнал готовой продукции</p>	<p>Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе: медицинская сестра диетическая, повар и заведующий отделением (ответственный за питание) в учреждении, по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции", от каждой партии приготовленного блюда с указанием часа изготовления и время снятия бракеража. Вес и бракераж порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню-раскладке.</p>
7.	<p>Журнал контроля за рационом питания</p> <p>Журнал температурного режима холодильного оборудования</p>	<p>Рацион питания формируется набором продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин).</p> <p>Для обеспечения питанием составляется примерного меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней). В Учреждении ведется «Ведомость контроля рациона питания».</p>
8.	<p>Санитарные книжки</p>	<p>Санитарные книжки в наличии, на каждого работника Учреждения, имеется «Журнал регистрации профилактических медицинских осмотров сотрудников».</p> <p>Проводится прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских</p>

-- медицинские осмотры в установленном порядке	обследований всеми работниками. Профилактические медицинские осмотры проводятся ежегодно (1 полугодие, 2 полугодие), по контракту №25\2019 от 07.12.2018г. на оказание услуг по проведению периодических медицинских осмотров (обследований) работников БУ «Няганская городская поликлиника».
---	--

Выводы и предложения:

Нарушений не выявлено, замечаний нет

Проверяющий



С.В. Медведева – главный специалист отдела реализации социальных программ Управления

Директор бюджетного учреждения Ханты-Мансийского автономного округа – Югры Няганский реабилитационный центр для детей и подростков с ограниченными возможностями



С.Н. Алексашина