

	продукции	ю N 12						% (+/-)

Рекомендации по корректировке меню:

- п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в соответствии с которым питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню;

- п. 2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, согласно которого готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям. Пищевая продукция предприятий общественного питания, срок годности которой истек, подлежит утилизации.

- п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в соответствии с которым изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

В ходе проведения внеплановой выездной проверки в отношении МКОУ «Матросская ООШ» на момент осмотра 16.03.2023г. с 10.50 час. до 15.00 час.установлено:

- в помещении варочного цеха на стеллаже для хранения чистой кухонной посуды с маркировкой «Готовая продукция» находилась емкость с маркировкой «Тесто»;

- в помещении зоны для приготовления сырой продукции на стеллаже с маркировкой «Сырая продукция» находилась доска с маркировкой «Рыба сырая» с трещинами; в зоне для приготовления готовой продукции доска с маркировкой «Рыба вареная» с трещинами;

- холодный цех отсутствует, в варочном цехе выделена зона для приготовления холодных блюд, зона для обработки сырой продукции (мяса, рыбы, куры, овощей сырых). Бактерицидное оборудование в зоне обработки сырой продукции и на участке порционирования блюд отсутствует.

- в варочном цехе отсутствует параконвектомат;

- в раздаточной зоне отсутствует мармит для горячих блюд;

- в помещении обеденного зала с моечной для мытья столовой посуды отсутствует посудомоечная машина;

- в зоне первичной обработки овощей установлена только 1 моечная ванна для овощей;

- в помещении сырой зоны варочного цеха с местом для обработки яиц – производственный стол для обработки яиц отсутствует;

- в помещении готовой зоны варочного цеха отсутствуют контрольные весы;

- согласно данных экспертного заключения ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РК» № 502-Г/1 от 24.03.2023г. проба масла сливочного «Крестьянское» с м.д.ж 72.5% тм Славмо (изготовитель: АО «Славмо», Россия, Республика Карелия, г. Петрозаводск, ул. Антонова, д. 1 дата изготовления 12.03.2023г., отобранная 16.03.2023г. в рамках внеплановой выездной проверки на пищеблоке МКОУ Матросская ООШ п. Матросы Пряжинское шоссе, д. 20 по уровням содержания микроорганизмов (Бактерии Группы Кишечной Палочки) не соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям р.Х п. 52, приложение 11 п. 10, р. VII, п. 33, приложение 8, п. 42а ТР ТС 033/2013, а именно результат исследований обнаружено в 0.01г БГКП, при величине допустимого уровня – не допускаются в 0.01г.

- в помещении варочного цеха с зоной для мытья кухонной посуды над моечными ваннами (источниками повышенного выделения влаги) не оборудована локальная вытяжная вентиляция.

- в помещении варочного цеха над варочной плитой система вытяжной вентиляции находится в нерабочем состоянии

- помещение варочного цеха – отделка стен побелка и кафель, частично с нарушенной целостностью, трещинами, следами черной плесени, видна бетонная стяжка, кафель на стенах частично отсутствует; потолок – побелка частично с нарушенной целостностью, трещинами, следами черной плесени;

- помещение сан. узла персонала - потолок – побелка частично с нарушенной целостностью, трещинами;

- помещение подсобное для хранения сухих/сыпучих продуктов - потолок – побелка частично с нарушенной целостностью, трещинами, пол – линолеум – частично с нарушенной целостностью.