



МИНИСТЕРСТВО ТРУДА И СОЦИАЛЬНОГО РАЗВИТИЯ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

П Р И К А З

от 23.09.2021

№ 1502

г. Краснодар

**О внутриведомственной системе контроля
организации питания в учреждениях, подведомственных
министерству труда и социального развития
Краснодарского края**

В соответствии с постановлением Министерства труда и социального развития Российской Федерации от 15 февраля 2002 г. № 12 «Об утверждении Методических рекомендаций по организации питания в учреждениях (отделениях) социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов» (в редакции приказа от 4 июня 2007 г. № 397) и Национальными Стандартами Российской Федерации «Социальное обслуживание населения. Порядок и условия предоставления социальных услуг гражданам пожилого возраста и инвалидам» от 27 декабря 2007 г. № 562-ст, «Социальное обслуживание населения. Контроль качества социальных услуг детям» от 6 сентября 2019 г. № 644-ст п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить Положение о проведении контрольных мероприятий (о внутреннем контроле качества) по организации питания в учреждениях, подведомственных министерству труда и социального развития Краснодарского края (далее – учреждения), согласно приложению к настоящему приказу.

2. Директорам учреждений и государственным гражданским служащим министерства труда и социального развития Краснодарского края осуществлять проверки внутреннего контроля качества организации питания граждан пожилого возраста и инвалидов, детей-инвалидов, детей, находящихся в трудной жизненной ситуации, а также детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, в соответствии с Положением о проведении контрольных мероприятий (о внутреннем контроле качества) по организации питания в учреждениях.

3. Отделу организации деятельности домов-интернатов (Талькова Т.Н.), отделу организации деятельности учреждений социального обслуживания (Дегтярь Л.В.), отделу организации деятельности учреждений для несовершеннолетних (Исаева И.Г.), отделу организации реабилитации инвалидов (Шульга И.А.) обеспечить контроль за проведением проверок внутреннего контроля качества организации питания граждан пожилого возраста и инвалидов, детей-инвалидов, детей, находящихся в трудной жизненной ситуации, а также детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.

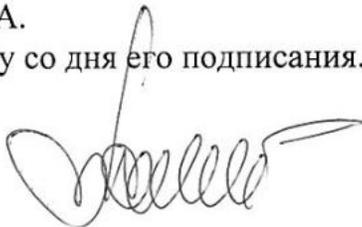
4. Приказ министерства социального развития и семейной политики Краснодарского края от 30 октября 2012 г. № 507 «Об утверждении внутриведомственной системы контроля организации питания в учреждениях, подведомственных министерству социального развития и семейной политики Краснодарского края» признать утратившим силу.

5. Отделу информационно-аналитической и методической работы (Гаврилец И.В.) обеспечить размещение настоящего приказа на официальном сайте министерства труда и социального развития Краснодарского края (www.sznkuban.ru).

6. Контроль за выполнением настоящего приказа возложить на заместителя министра труда и социального развития Краснодарского края Добровольскую И.Н., заместителя министра труда и социального развития Краснодарского края Гедзя А.А.

7. Приказ вступает в силу со дня его подписания.

Министр



С.П. Гаркуша

Приложение

УТВЕРЖДЕНО

приказом министерства труда
и социального развития

Краснодарского края

от 23.09.2021 № 1502

ПОЛОЖЕНИЕ
о проведении контрольных мероприятий
(о внутреннем контроле качества) по организации
питания в учреждениях, подведомственных
министерству труда и социального развития
Краснодарского края

1. Общие положения

1.1. Положение о проведении контрольных мероприятий (о внутреннем контроле качества) по организации питания в учреждениях, подведомственных министерству труда и социального развития Краснодарского края (далее – Положение), определяет задачи и порядок проведения контрольных мероприятий по организации питания граждан пожилого возраста и инвалидов, детей-инвалидов, детей, находящихся в трудной жизненной ситуации, а также детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, в учреждениях, подведомственных министерству труда и социального развития Краснодарского края (далее – учреждения), за соответствием качества выполняемых услуг, установленным стандартам.

1.2. Внутренний контроль качества направлен на обеспечение прав граждан на получение питания необходимого объема и надлежащего качества в учреждениях, осуществляющих питание на территории Краснодарского края, на основе стандартов и установленных требований к оказанию данной услуги.

1.3. Для контроля за организацией калорийного, рационального и сбалансированного питания граждан пожилого возраста и инвалидов, детей-инвалидов, детей, находящихся в трудной жизненной ситуации, а также детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, соблюдением санитарно-эпидемиологических норм и правил, выполнением натуральных норм основных продуктов питания на пищеблоках, в учреждениях организуются и проводятся проверки государственными гражданскими служащими министерства труда и социального развития Краснодарского края в соответствии с Положением о министерстве труда и социального развития Краснодарского края, утвержденного постановлением главы администрации (губернатора) Краснодарского края от 21 декабря 2015 г. № 1240 «О министерстве труда и социального развития Краснодарского края».

1.4. Задачами контроля качества организации питания в учреждениях яв-

ляются:

проведение контроля качества организации питания граждан пожилого возраста и инвалидов, детей-инвалидов, детей, находящихся в трудной жизненной ситуации, а также детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, в учреждениях;

проведение анализа выявленных нарушений организации питания, установление причин их возникновения;

оценка выводов о качестве организации питания, проведенных учреждениями, министерством труда и социального развития Краснодарского края;

изучение удовлетворенности граждан оказанной услугой по организации питания, в том числе путем проведения анкетирования для принятия мер в случае выявления недостатков;

повышение качества и эффективности оказываемой услуги.

1.5. Предметом проверки контроля качества организации питания в учреждениях является определение доброкачественности продуктов питания, из которых оно изготавливается, удовлетворяет ли оно потребности проживающих граждан по калорийности, соответствует ли установленным нормам питания по содержанию белков, жиров, углеводов и санитарно-гигиеническим нормам, учитывается ли при его распределении их состояния здоровья, соблюдаются ли при этом установленные нормы отпуска и качества продуктов.

2. Порядок организации и проведения контроля качества организации питания

2.1. Контроль качества организации питания осуществляется по двухуровневой системе:

первый уровень – учреждением;

второй уровень – министерством труда и социального развития Краснодарского края.

2.2. Контроль качества организации питания в учреждениях осуществляется работниками, назначенными приказом учреждения, ответственными за проведение контроля качества организации питания.

2.3. В состав комиссии при проведении первого уровня контроля входят: директор учреждения, заместитель директора по медицинской части, заведующий отделением временного проживания, заведующий отделением социальной адаптации и реабилитации.

В состав комиссии при проведении второго уровня контроля входят специалисты отделов, курирующих деятельность учреждений, министерства труда и социального развития Краснодарского края.

Периодичность проведения контрольных мероприятий по организации питания в учреждениях администрациями учреждений составляет не реже одного раза в месяц, специалистами министерства труда и социального развития Краснодарского края – согласно графику проверок отделов, курирующих учреждения.

2.4. Сотрудники, осуществляющие контроль качества организации пита-

ния, несут персональную ответственность за объективность оценки качества оказанной услуги организации питания при проведении контроля качества организации питания граждан пожилого возраста и инвалидов, детей-инвалидов, детей, находящихся в трудной жизненной ситуации, а также детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.

2.5. По результатам проведенных проверок качества организации питания составляются:

справка внутреннего контроля качества организации питания граждан пожилого возраста и инвалидов, детей-инвалидов, детей, находящихся в трудной жизненной ситуации, а также детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, в учреждениях, в которых питание предоставляется государственным автономным учреждением Краснодарского края «Центр по организации питания учреждений социальной защиты населения», проведенного администрацией учреждения (по форме, согласно приложению 1);

справка внутреннего контроля качества организации питания граждан пожилого возраста и инвалидов, детей-инвалидов, детей, находящихся в трудной жизненной ситуации, а также детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, в учреждениях, в которых питание предоставляется государственным автономным учреждением Краснодарского края «Центр по организации питания учреждений социальной защиты населения», проведенного специалистами министерства труда и социального развития Краснодарского края (по форме, согласно приложению 2);

справка внутреннего контроля качества организации питания граждан пожилого возраста и инвалидов, детей-инвалидов, детей, находящихся в трудной жизненной ситуации, а также детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, в учреждениях, в которых питание предоставляется самим учреждением, проведенного администрацией учреждения (по форме, согласно приложению 3);

справка внутреннего контроля качества организации питания граждан пожилого возраста и инвалидов, детей-инвалидов, детей, находящихся в трудной жизненной ситуации, а также детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, в учреждениях, в которых питание предоставляется самим учреждением, проведенного специалистами министерства труда и социального развития Краснодарского края (по форме, согласно приложению 4).

Начальник отдела организации
деятельности домов-интернатов



Т.Н. Талькова

Приложение 1
к Положению о проведении
контрольных мероприятий
(о внутреннем контроле
качества) по организации
питания в учреждениях,
подведомственных
министерству труда
и социального развития
Краснодарского края

ФОРМА СПРАВКИ
внутреннего контроля качества организации питания
граждан пожилого возраста и инвалидов, детей-инвалидов,
детей, находящихся в трудной жизненной ситуации,
а также детей-сирот и детей, оставшихся без попечения
родителей, в учреждениях, в которых питание
предоставляется государственным автономным
учреждением Краснодарского края «Центр по организации
питания учреждений социальной защиты населения»,
проведенного администрацией учреждения

Проверена организация питания, санитарного состояния пищеблока
комиссией _____,
(наименование учреждения)

в составе:

1. _____,
(ФИО, должность)
2. _____,
(ФИО, должность)
3. _____,
(ФИО, должность)

Проверка проводилась в присутствии директора филиала, шеф-повара
(сменного повара):

1. _____,
(ФИО, должность)
2. _____,
(ФИО, должность)

Проведено выборочное контрольное взвешивание 10 порций 1-х, 2-х, 3-х
приготовленных блюд (завтрак, 2-ой завтрак, обед, полдник, ужин, 2-ой ужин –
нужное подчеркнуть):

_____ средний вес одного блюда ____ гр.,
(наименование 1-го блюда)
вес порции по меню-требованию ____ гр., отклонение ____ гр.;

_____ средний вес одного блюда ___ гр.,
 (наименование 2-го блюда)
 вес порции по меню-требованию ___ гр., отклонение ___ гр.;

_____ средний вес одного блюда ___ гр.,
 (наименование 3-го блюда)
 вес порции по меню-требованию ___ гр., отклонение ___ гр.

Качество приготовленных блюд _____

(указывается внешний вид вкусовые качества, полнота ингредиентов, прочее)

Проверка меню-требования:
 наличие подписей директора филиала, заведующего складом, шеф-повара
 (сменного повара), диетической сестры

_____, _____,
 (имеется) (не имеются, с указанием отсутствующих подписей)
 соответствие приготовленных блюд меню-требованию:

_____,
 (соответствует)

_____,
 (не соответствует, с указанием нарушений)
 число питающихся _____; стоимость 1 койко-дня _____,
 диетическое питание _____,
 (соблюдается)

_____,
 (не соблюдается, с указанием причины)

Наличие обзорного меню в обеденном зале _____,
 (имеется/не имеется)

Наличие и соблюдение 7-дневного меню _____,
 (соблюдается)

_____,
 (не соблюдается, с указанием причины)

Ведение журнала контроля за качеством готовой пищи (бракеражный) (в соответствии с приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 5 августа 2003 г. № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации») _____,

_____,
 (ведется, с заполнением всех граф)

_____,
 (ведется с нарушениями, с указанием замечаний по его ведению)

Хранение суточных проб:
 суточные пробы _____,
 (имеются, не имеются)

обзорное меню на пробы _____,
 (с указанием даты и времени отбора) (имеется, не имеется)

хранение проб не менее 48 часов в специальном холодильнике или в

(соблюдается)

(не соблюдается, с указанием нарушений и фактической температурой)

Санитарное состояние обеденного зала:

(удовлетворительное)

(неудовлетворительное, с указанием недостатков)

Наличие в обеденном зале солонок с солью, салфетниц с салфетками, хлебниц:

(имеются)

(не имеются, с указанием отсутствующих предметов)

Качество мытья столовой и кухонной посуды:

(удовлетворительное)

(неудовлетворительное, с указанием замечаний)

Члены комиссии:

(подпись) (расшифровка подписи)

(подпись) (расшифровка подписи)

(подпись) (расшифровка подписи)

Директор филиала:

(подпись) (расшифровка подписи)

Шеф-повар (сменный повар):

(подпись) (расшифровка подписи)

Начальник отдела организации
деятельности домов-интернатов



Т.Н. Талькова

Приложение 2
к Положению о проведении
контрольных мероприятий
(о внутреннем контроле
качества) по организации
питания в учреждениях,
подведомственных
министерству труда
и социального развития
Краснодарского края

ФОРМА СПРАВКИ
внутреннего контроля качества организации питания
граждан пожилого возраста и инвалидов, детей-инвалидов,
детей, находящихся в трудной жизненной ситуации,
а также детей-сирот и детей, оставшихся без попечения
родителей, в учреждениях, в которых питание
предоставляется государственным автономным
учреждением Краснодарского края «Центр по организации
питания учреждений социальной защиты населения»,
проведенного специалистами министерства труда
и социального развития Краснодарского края

Проверена организация питания, санитарного состояния пищеблока
комиссией _____,
(наименование учреждения)

в составе:

1. _____,
(ФИО, должность)
2. _____,
(ФИО, должность)
3. _____,
(ФИО, должность)

Проверка проводилась в присутствии директора филиала, шеф-повара
(сменного повара):

1. _____,
(ФИО, должность)
2. _____,
(ФИО, должность)

Проведено выборочное контрольное взвешивание 10 порций 1-х, 2-х, 3-х
приготовленных блюд (завтрак, 2-ой завтрак, обед, полдник, ужин, 2-ой ужин –
нужное подчеркнуть):

_____ средний вес одного блюда ____ гр.,
(наименование 1-го блюда)

вес порции по меню-требованию ____ гр., отклонение ____ гр.;

(наименование 2-го блюда) средний вес одного блюда ____ гр.,

вес порции по меню-требованию ____ гр., отклонение ____ гр.;

(наименование 3-го блюда) средний вес одного блюда ____ гр.,

вес порции по меню-требованию ____ гр., отклонение ____ гр.

Качество приготовленных блюд _____

(указывается внешний вид вкусовые качества, полнота ингредиентов, прочее)

Проверка меню-требования:

наличие подписей директора филиала, заведующего складом, шеф-повара
(сменного повара), диетической сестры

_____, _____
(имеется) (не имеются, с указанием отсутствующих подписей)

соответствие приготовленных блюд меню-требованию:

(соответствует)

(не соответствует, с указанием нарушений)

число питающихся _____; стоимость 1 койко-дня _____,
диетическое питание _____
(соблюдается)

(не соблюдается, с указанием причины)

Наличие обзорного меню в обеденном зале _____
(имеется/не имеется)

Наличие и соблюдение 7-дневного меню _____
(соблюдается)

(не соблюдается, с указанием причины)

Ведение журнала контроля за качеством готовой пищи (бракеражный) (в соответствии с приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 5 августа 2003 г. № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации») _____

(ведется, с заполнением всех граф)

(ведется с нарушениями, с указанием замечаний по его ведению)

Хранение суточных проб:

суточные пробы _____
(имеются, не имеются)

обзорное меню на пробы _____
(с указанием даты и времени отбора) (имеется, не имеется)

хранение проб не менее 48 часов в специальном холодильнике или в

специально отведенном месте холодильника при температуре +2/+6 град.С

_____ ,
(соблюдается)

_____ ,
(не соблюдается, с указанием нарушений и фактической температурой)

Санитарное состояние обеденного зала:

_____ ,
(удовлетворительное)

_____ .
(неудовлетворительное, с указанием недостатков)

Наличие в обеденном зале солонки с солью, салфетниц с салфетками, хлебниц:

_____ ,
(имеются)

_____ .
(не имеются, с указанием отсутствующих предметов)

Качество мытья столовой и кухонной посуды:

_____ ,
(удовлетворительное)

_____ .
(неудовлетворительное, с указанием замечаний)

Члены комиссии:

_____ (_____)
(подпись)

(_____)
(расшифровка подписи)

_____ (_____)
(подпись)

(_____)
(расшифровка подписи)

_____ (_____)
(подпись)

(_____)
(расшифровка подписи)

Директор филиала:

_____ (_____)
(подпись)

(_____)
(расшифровка подписи)

Шеф-повар (сменный повар):

_____ (_____)
(подпись)

(_____)
(расшифровка подписи)

Начальник отдела организации
деятельности домов-интернатов



Т.Н. Талькова

Приложение 3
к Положению о проведении
контрольных мероприятий
(о внутреннем контроле
качества) по организации
питания в учреждениях,
подведомственных
министерству труда
и социального развития
Краснодарского края

ФОРМА СПРАВКИ
внутреннего контроля качества организации питания
граждан пожилого возраста и инвалидов, детей-инвалидов,
детей, находящихся в трудной жизненной ситуации,
а также детей-сирот и детей, оставшихся без попечения
родителей, в учреждениях, в которых питание
предоставляется самим учреждением,
проведенного администрацией учреждения

Проверена организация питания, санитарного состояния пищеблока
комиссией _____,
(наименование учреждения)

в составе:

1. _____,
(ФИО, должность)
2. _____,
(ФИО, должность)
3. _____,
(ФИО, должность)

Проверка проводилась в присутствии шеф-повара (сменного повара),
диетической сестры:

1. _____,
(ФИО, должность)
2. _____,
(ФИО, должность)

Проведено выборочное контрольное взвешивание 10 порций 1-х, 2-х, 3-х
приготовленных блюд (завтрак, 2-ой завтрак, обед, полдник, ужин, 2-ой ужин –
нужное подчеркнуть):

_____ средний вес одного блюда ____ гр.,
(наименование 1-го блюда)
вес порции по меню-требованию ____ гр., отклонение ____ гр.;

_____ средний вес одного блюда ____ гр.,
(наименование 2-го блюда)

вес порции по меню-требованию _____ гр., отклонение _____ гр.;

_____ средний вес одного блюда _____ гр.,
 (наименование 3-го блюда)

вес порции по меню-требованию _____ гр., отклонение _____ гр.

Качество приготовленных блюд _____

_____ (указывается внешний вид вкусовые качества, полнота ингредиентов, прочее)

Проверка меню-требования:

наличие подписей заведующего складом, шеф-повара (сменного повара),
 диетической сестры

_____, _____
 (имеется) (не имеются, с указанием отсутствующих подписей)

соответствие приготовленных блюд меню-требованию:

 (соответствует)

 (не соответствует, с указанием нарушений)

число питающихся _____; стоимость 1 койко-дня _____,
 диетическое питание _____
 (соблюдается)

 (не соблюдается, с указанием причины)

Наличие обзорного меню в обеденном зале _____
 (имеется/не имеется)

Наличие и соблюдение 7-дневного меню _____
 (соблюдается)

 (не соблюдается, с указанием причины)

Ведение журнала контроля за качеством готовой пищи (бракеражный) (в соответствии с приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 5 августа 2003 г. № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации») _____

_____ (ведется, с заполнением всех граф)

 (ведется с нарушениями, с указанием замечаний по его ведению)

Температурный режим холодильного оборудования:

наличие термометров в холодильных шкафах и камерах

 (имеется, не имеется)

хранение скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов питания (мясо и мясопродукты, птица и продукты их переработки; молоко и молочные продукты) при температуре +2/+6 град.С

 (соблюдается)

_____ ,
 (не соблюдается, с указанием нарушений и фактической температуры)
 хранение охлажденной рыбы всех наименований при температуре 0/-2 град.С

_____ ,
 (соблюдается)

_____ ,
 (не соблюдается, с указанием нарушений и фактической температуры)

Товарное соседство в холодильных шкафах и камерах:

_____ ,
 (соблюдается)

_____ ,
 (не соблюдается, с указанием несовместимых для хранения продуктов питания)

Хранение суточных проб:

суточные пробы _____ ,
 (имеются, не имеются)

обзорное меню на пробы _____ ,
 (с указанием даты и времени отбора) (имеется, не имеется)

хранение проб не менее 48 часов в специальном холодильнике или в специально отведенном месте холодильника при температуре +2/+6 град.С

_____ ,
 (соблюдается)

_____ ,
 (не соблюдается, с указанием нарушений и фактической температурой)

Санитарное состояние помещения для приготовления пищи:

_____ ,
 (удовлетворительное)

_____ ,
 (неудовлетворительное, с указанием недостатков)

Санитарное состояние обеденного зала:

_____ ,
 (удовлетворительное)

_____ ,
 (неудовлетворительное, с указанием недостатков)

Санитарное состояние подсобных и бытовых помещений:

_____ ,
 (удовлетворительное)

_____ ,
 (неудовлетворительное, с указанием причины)

Состояние столовой посуды, приборов _____ ,
 (удовлетворительное, неудовлетворительное)

наличие на посуде: сколов, трещин, деформации (нужное подчеркнуть).

Обеспеченность кухонной посудой и инвентарем:

_____ (обеспечено, не обеспечено с указанием недостающего количества)
 Маркировка посуды _____,
 _____ (имеется, не имеется)
 использование посуды по назначению _____,
 _____ (соблюдается)

 _____ (не соблюдается, с указанием нарушений)

Наличие в обеденном зале солонок с солью, салфетниц с салфетками, хлебниц:

_____ (имеются)

 _____ (не имеются, с указанием отсутствующих предметов)

Качество мытья столовой и кухонной посуды:

_____ (удовлетворительное)

 _____ (неудовлетворительное, с указанием замечаний)

Состояние ванн для мытья столовой и кухонной посуды (отсутствие пищевых отходов, жира):

_____ (удовлетворительное)

 _____ (неудовлетворительное, с указанием замечаний)

Состояние колоды для разделки мяса, мясорубки, кухонных ножей (колода должна быть очищена от мясных продуктов, обдана кипятком и засыпана солью, толщиной не более 1 см.):

_____ (удовлетворительное)

 _____ (неудовлетворительное, с указанием нарушений)

Состояние уборочного инвентаря, условия хранения в специально отведенном для него месте, соответствие маркировки использованию:

_____ (соблюдается, не соблюдается)

 _____ (при неудовлетворительном состоянии или несоблюдении условий хранения и использования, указывается причина и ее описание)

Личная гигиена работников пищеблока (наличие чистой санитарной одежды; подобранные под колпак, косынку или специальную сеточку волосы; отсутствие ювелирных украшений, часов и других бьющихся предметов; коротко остриженные и не покрытые лаком ногти; отсутствие булавок):

(соблюдается)

(не соблюдается, с указанием замечаний)

Наличие антисептических дезинфицирующих средств _____
(имеется, не имеется)

Наличие резервных электрических водонагревательных приборов (в случае отключения централизованного горячего водоснабжения):

(имеются, не имеются)

Члены комиссии:

_____	(_____)
(подпись)		(расшифровка подписи)	
_____	(_____)
(подпись)		(расшифровка подписи)	
_____	(_____)
(подпись)		(расшифровка подписи)	

Начальник отдела организации
деятельности домов-интернатов

Т.Н. Талькова

Приложение 4
к Положению о проведении
контрольных мероприятий
(о внутреннем контроле
качества) по организации
питания в учреждениях,
подведомственных
министерству труда
и социального развития
Краснодарского края

ФОРМА СПРАВКИ
внутреннего контроля качества организации питания
граждан пожилого возраста и инвалидов, детей-инвалидов,
детей, находящихся в трудной жизненной ситуации,
а также детей-сирот и детей, оставшихся без попечения
родителей, в учреждениях, в которых питание
предоставляется самим учреждением, проведенного
специалистами министерства труда и социального
развития Краснодарского края

Проверена организация питания, санитарного состояния пищеблока
комиссией _____,
(наименование учреждения)

в составе:

1. _____,
(ФИО, должность)
2. _____,
(ФИО, должность)
3. _____,
(ФИО, должность)

Проверка проводилась в присутствии шеф-повара (сменного повара),
диетической сестры:

1. _____,
(ФИО, должность)
2. _____,
(ФИО, должность)

Проведено выборочное контрольное взвешивание 10 порций 1-х, 2-х, 3-х
приготовленных блюд (завтрак, 2-ой завтрак, обед, полдник, ужин, 2-ой ужин –
нужное подчеркнуть):

_____ средний вес одного блюда ___ гр.,
(наименование 1-го блюда)
вес порции по меню-требованию ___ гр., отклонение ___ гр.;

_____ средний вес одного блюда ___ гр.,
(наименование 2-го блюда)

вес порции по меню-требованию _____ гр., отклонение _____ гр.;

_____ (наименование 3-го блюда) _____ средний вес одного блюда _____ гр.,

вес порции по меню-требованию _____ гр., отклонение _____ гр.

Качество приготовленных блюд _____

_____ (указывается внешний вид вкусовые качества, полнота ингредиентов, прочее)

Проверка меню-требования:

наличие подписей заведующего складом, шеф-повара (сменного повара),
диетической сестры

_____, _____

(имеется) (не имеются, с указанием отсутствующих подписей)

соответствие приготовленных блюд меню-требованию:

(соответствует)

(не соответствует, с указанием нарушений)

число питающихся _____; стоимость 1 койко-дня _____,

диетическое питание _____

(соблюдается)

(не соблюдается, с указанием причины)

Наличие обзорного меню в обеденном зале _____

(имеется/не имеется)

Наличие и соблюдение 7-дневного меню _____

(соблюдается)

(не соблюдается, с указанием причины)

Ведение журнала контроля за качеством готовой пищи (бракеражный) (в соответствии с приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 5 августа 2003 г. № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации») _____

(ведется, с заполнением всех граф)

(ведется с нарушениями, с указанием замечаний по его ведению)

Температурный режим холодильного оборудования:

наличие термометров в холодильных шкафах и камерах

(имеется, не имеется)

хранение скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов питания (мясо и мясопродукты, птица и продукты их переработки; молоко и молочные продукты) при температуре +2/+6 град.С

(соблюдается)

_____ ,
 (не соблюдается, с указанием нарушений и фактической температуры)
 хранение охлажденной рыбы всех наименований при температуре 0/-2 град.С

_____ ,
 (соблюдается)

_____ ,
 (не соблюдается, с указанием нарушений и фактической температуры)

Товарное соседство в холодильных шкафах и камерах:

_____ ,
 (соблюдается)

_____ ,
 (не соблюдается, с указанием несовместимых для хранения продуктов питания)

Хранение суточных проб:

суточные пробы _____ ,
 (имеются, не имеются)

обзорное меню на пробы _____ ,
 (с указанием даты и времени отбора) (имеется, не имеется)

хранение проб не менее 48 часов в специальном холодильнике или в специально отведенном месте холодильника при температуре +2/+6 град.С

_____ ,
 (соблюдается)

_____ ,
 (не соблюдается, с указанием нарушений и фактической температурой)

Санитарное состояние помещения для приготовления пищи:

_____ ,
 (удовлетворительное)

_____ ,
 (неудовлетворительное, с указанием недостатков)

Санитарное состояние обеденного зала:

_____ ,
 (удовлетворительное)

_____ ,
 (неудовлетворительное, с указанием недостатков)

Санитарное состояние подсобных и бытовых помещений:

_____ ,
 (удовлетворительное)

_____ ,
 (неудовлетворительное, с указанием причины)

Состояние столовой посуды, приборов _____ ,
 (удовлетворительное, неудовлетворительное)

наличие на посуде: сколов, трещин, деформации (нужное подчеркнуть).

Обеспеченность кухонной посудой и инвентарем:

_____ ,
 (обеспечено, не обеспечено с указанием недостающего количества)

Маркировка посуды _____,
 (имеется, не имеется)

использование посуды по назначению _____,
 (соблюдается)

(не соблюдается, с указанием нарушений)

Наличие в обеденном зале солонки с солью, салфетниц с салфетками, хлебниц:

(имеются)

(не имеются, с указанием отсутствующих предметов)

Качество мытья столовой и кухонной посуды:

(удовлетворительное)

(неудовлетворительное, с указанием замечаний)

Состояние ванн для мытья столовой и кухонной посуды (отсутствие пищевых отходов, жира):

(удовлетворительное)

(неудовлетворительное, с указанием замечаний)

Состояние колоды для разделки мяса, мясорубки, кухонных ножей (колода должна быть очищена от мясных продуктов, обдана кипятком и засыпана солью, толщиной не более 1 см.):

(удовлетворительное)

(неудовлетворительное, с указанием нарушений)

Состояние уборочного инвентаря, условия хранения в специально отведенном для него месте, соответствие маркировки использованию:

(соблюдается, не соблюдается)

(при неудовлетворительном состоянии или несоблюдении условий хранения и использования, указывается причина и ее описание)

Личная гигиена работников пищеблока (наличие чистой санитарной одежды; подобранные под колпак, косынку или специальную сеточку волосы; отсутствие ювелирных украшений, часов и других бьющихся предметов; коротко остриженные и не покрытые лаком ногти; отсутствие булавок):

(соблюдается)

_____.
(не соблюдается, с указанием замечаний)

Наличие антисептических дезинфицирующих средств _____.
(имеется, не имеется)

Наличие резервных электрических водонагревательных приборов (в случае отключения централизованного горячего водоснабжения):

_____.
(имеются, не имеются)

Члены комиссии:

_____	(_____)
(подпись)		(расшифровка подписи)	
_____	(_____)
(подпись)		(расшифровка подписи)	
_____	(_____)
(подпись)		(расшифровка подписи)	

Начальник отдела организации
деятельности домов-интернатов



Т.Н. Талькова