

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ
ЧЕЛОВЕКА

Управления Федеральной службы
по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
по городу Москве

Графский переулок, 4/9, Москва, Россия, 129626, телефон: (495)- 687- 40- 35

(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

Общество с ограниченной
ответственностью

«Столичная кулинарная
компания»

юридический адрес:

г. Москва, ул. Максимова, 5

фактический адрес:

Трубниковский пер., д.21, стр.1

“ 27 ” июня 20 16 г.
(дата)

9:00 -16:00

(время)

Приложение №

к акту проверки №

по адресу: г. Москва, Трубниковский пер., д.21, стр.1

(место проведения проверки)

На основании: распоряжения № 02-05-00273 от 10.06.2016г.

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

была проведена внеплановая выездная проверка в отношении:

(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

Общества с ограниченной ответственностью «Столичная кулинарная
компания»

ИНН 7733797051

ОГРН 1127746212351

юридический адрес:

фактический адрес: г.Москва, Трубниковский пер., д.21, стр.1

(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии)
индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:

“ 27 ” июня 20 16 г. с 9 час. 00 мин. до 14 час. 00 мин. Продолжительность 5ч

Общая продолжительность проверки:

(рабочих дней/часов)

Подписи проверяющих: Александр Мочалов

Подпись представителя юр. лица Ирина Николаевна

Лицо(а), проводившее проверку: Апалько Светлана Петровна, ведущий специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по г.Москве в Центральном административном округе г.Москвы, Москаленко Ирина Николаевна, помощник врача по гигиене детей и подростков филиала ФБУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии в городе Москве» в ЦАО городе Москвы

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку; в случае привлечения к участию в проверке экспертов, экспертных организаций указываются фамилии, имена, отчества (последнее – при наличии), должности экспертов и/или наименования экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименование органа по аккредитации выдавшего свидетельство)

При проведении проверки присутствовали: Шукин Андрей Владимирович, заместитель генерального директора ООО «Столичная кулинарная компания»

В ходе проведения проверки установлено: ООО «Столичная кулинарная компания» является организатором питания в ГБУ ТЦСО «Арбат» по адресу: Трубниковский пер., д.21, стр.1 в рамках программы «Московская смена-2016» для детей из семей, оказавшихся в трудной жизненной ситуации

1. Питание в образовательном учреждении

организовано посредством:
в столовой, работающей на сырье или на полуфабрикатах,
в буфете -раздаточной
(нужное) подчеркнуть).

2. Питание осуществляется через школьно-базовое предприятие (наименование, адрес: ООО «Столичная кулинарная компания»

Юридический адрес: г.Москва, ул.Максимова, д.5

Фактический адрес: г.Москва. Трубниковский пер., д.21, стр.1

3. Пищеблок имеет следующий набор помещений:

- загрузочная, площадью 4,5 кв.м

- посудомоечное отделение, площадью 6,4 кв.м;

- зона буфета-раздаточной, площадью 15,3 кв.м

Обеденный зал, площадью 62,3 кв.м, на 34 посадочных мест, питание осуществляется в

1 очередь.

При столовой (буфете-раздаточной) установлены умывальники в количестве : мытье рук перед приемом пищи дети осуществляют в санитарном узле на 1-м этаже, рядом с буфетом.

4. Соблюдение требований к режиму питания обучающихся: для детей организовано 3-х разовое питание, которое получают 18 детей

5. Соблюдение правил и сроков хранения продуктов: соблюдаются

6. Технологическое и холодильное оборудование исправно, неисправно, требует замены (нужное подчеркнуть): в зоне буфета-раздаточной установлен 1 холодильник (используется для временного хранения салатов), электрическая плита.

7. Соответствие рационов питания примерному меню: питание организовано на основании примерного меню. Наименование примерного меню: «Меню по организации горячим питанием для несовершеннолетних в виде завтраков, обедов, полдников в июне, июле, августе и декабре 2016 года».

8. Запрещенные продукты и блюда в рационе: отсутствуют.

9. Соблюдение требований к оборудованию, инвентарю, посуде и таре (маркировка, использование, виды материал ДР): доставка пищевых продуктов осуществляется в изотермической таре. Готовые блюда доставляются в термосах. Салат доставляется в индивидуальных пластиковых емкостях с крышками.

Производственные столы изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами (металлические). Поверхность столов обеспечивает проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств. Используется дезинфицирующее средство МБИ-5, инструкция вывешена.

10. Соблюдение требований к обработке сырья и производству продукции: буфет работает на привозном готовом питании.

11. Соблюдение требований к раздаче блюд: соблюдаются. Раздача осуществляется в многоразовую столовую посуду, которой имеется в достаточном количестве. Выход готовых блюд соответствует указанному в меню, Весы на пищеблоке имеются.

12. Уборка столовой после каждого посещения ее детьми: Уборка осуществляется после каждого приема пищи. Уборочный инвентарь промаркирован, хранится в специально отведенном месте в металлических закрывающихся шкафах. Уборка столов осуществляется с применением моющего средства. Используется дезинфицирующее средство МБИ-5, инструкция имеется.

13. Ведение журналов «здоровье сотрудников пищеблока», бракеражный журнал готовой продукции: журнал «Здоровье» ведется ежедневно, работает 2 человека. Бракераж готовой продукции ведется. Представлено фактическое меню на 27.06.2016г. Представлены технологические карты с указанием номера рецептуры и наименования сборника рецептур. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

14. Медицинские книжки на персонал пищеблока (всего на пищеблоке работает 2 буфетчицы). Медицинские книжки не представлены (находятся в медицинском центре на продлении) сотрудниками представлены справки о прохождении медицинского осмотра.

Нарушения сроков прохождения медицинских обследований: нет.

Персонал привит против дифтерии, против кори, против гепатита А:

15. Соблюдение требований правил личной гигиены работников пищеблока

16. Мытье посуды осуществляется механическим или ручным способом (нужное подчеркнуть) установлена посудомоечная машина.

Соблюдение требований при мытье посуды и столовых приборов:

Соблюдение требований обработки мочалок, щеток для мытья посуды и ветоши для протирания столов: соблюдаются.

Соблюдение правил мытья кухонной посуды и инвентаря (котлов и др.): гастроемкости, термосы обрабатываются на базовом предприятии.

17. Проведение в пищеблоке борьбы с мухами, тараканами и грызунами: дезинсекция, дератизация, дезинфекция проводятся в соответствии с договором № 4/2-1239 от 19.01.2016г с ГУП МГЦД 1 раз в месяц.

18. Соблюдение сроков доставки готовой пищи и продуктов: соблюдаются

19. Наличие на пищеблоке технологических карт: имеются

20. Наличие на пищеблоке действующих санитарных норм и правил: имеются.

В ходе проверки 27.06.2016г. проведен отбор проб реализуемой продукции:

1. Обед из 4-х блюд на калорийность и полноту вложения:

- салат из свежих огурцов с растительным маслом, отобрано в количестве 100гр., размер партии 14 порций, дата изготовления 27.06.2016г. изготовитель: ООО «Столичная кулинарная компания»;

- Суп картофельный с фасолью, отобрано в количестве 250 гр., размер партии 14 порций, дата изготовления 27.06.2016г. изготовитель: ООО «Столичная кулинарная компания»;

- Рыба (филе) припущенная, отобрано в количестве 120 гр., размер партии 14 порций, дата изготовления 27.06.2016г. изготовитель: ООО «Столичная кулинарная компания»;

- Рис отварной, отобрано в количестве 150гр, размер партии 14 порций, дата изготовления 27.06.2016г. изготовитель: ООО «Столичная кулинарная компания»;

- Компот из замороженных ягод, отобрано в количестве 200 гр., размер партии 14 порций, дата изготовления 27.06.2016г. изготовитель: ООО «Столичная кулинарная компания»;

- Хлеб из муки пшеничной, хлеб ржано-пшеничный к 1 и 2 блюдам, отобрано по 20 гр. размер партии 14 порций, дата изготовления 27.06.2016г. изготовитель: ООО «Столичная кулинарная компания»;

2. На микробиологическое исследование:

- салат из свежих огурцов с растительным маслом, отобрано в количестве 100гр., размер партии 14 порций, дата изготовления 27.06.2016г. изготовитель: ООО «Столичная кулинарная компания»;

3. Произведены смывы с объектов внешней среды на бактериологическое исследование в количестве 10.

Подписи проверяющих: Андрей Владимирович

Подпись представителя юр. лица Андрей Владимирович