

Карта административного контроля организации питания обучающихся в МАОУ «СОШ № 108» №3 г. Перми, ул. Нефтяников, 54

Дата проверки 07.11.2023г.

Время начала проверки 08.35

Время окончания проверки 08.50

№ п/п	Объекты контроля	Установленным требованием соответствует – «1», не соответствует - комментарий	Периодичность контроля
-------	------------------	---	------------------------

1	2		3
<b>1. Контроль эстетического и санитарного состояния</b>			
1.1.	Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2 шт.), одноразовых полотенец, санитарное состояние)	Центральное водоснабжение(температура воды соответствует требованиям), мыло в наличии, сушилок для рук (2 шт.), санитарное состояние соответствует требованиям.	Не реже 1 раза в месяц
1.2.	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	В наличие контрольное блюдо, книга отзывов и предложений, санитарное состояние соответствует требованиям	
1.3.	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	соответствует установленным требованиям	
1.4.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	соответствует установленным требованиям	
1.5.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	соответствует установленным требованиям	
<b>2. Контроль процесса накрывания и приема пищи</b>			
2.1.	Количество перемен для приема пищи учащихся 1 / 2 смены	9	Не реже 1 раза в месяц
2.2.	Продолжительность перемен для приема пищи (20 мин.)	В соответствии с установленными требованиями	
2.3.	Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)	В соответствии с установленными требованиями	
2.4.	Выдача порций одинакового размера	В соответствии с установленными требованиями	

1	2		3
2.5.	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	Соблюдается	
2.6.	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	В соответствии с установленными требованиями	
3. Соблюдение рациона питания			
3.1.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	Соответствует	Не реже 1 раза в месяц
3.2.	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 10-дневного -24-дневного меню	Соответствует	
3.3.	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании (Приложение № 6 [1])	Соблюдается	
3.4.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	В соответствии с установленными требованиями	
3.5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	15%	
4. Обеспечение питьевого режима			
4.1.	Использование бутилированной воды, кипяченой воды, либо наличие питьевых фонтанчиков	В соответствии с установленными требованиями	Не реже 1 раза в неделю
4.2.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	В соответствии с установленными требованиями	
4.3.	Обеспечение достаточного количества чистой посуды	Соблюдается	
4.4.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	В соответствии с установленными требованиями	
4.5.	Замена кипяченой воды каждые 3 часа	В соответствии с установленными требованиями	
5. Полнота и своевременность ведения документации			

1	2		3
5.1.	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 1[1])	В наличии, соответствует установленным требованиям	Не реже 1 раз в месяц
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 2[1])	В наличии, соответствует установленным требованиям	
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 3[1])	В наличии, соответствует установленным требованиям	
5.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4[1])	В наличии, на момент проверки не заполнен	
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 5[1])	В наличии, соответствует установленным требованиям	
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	В соответствии с установленными требованиями	
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов	В наличии, соответствует установленным требованиям	
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	В наличии, соответствует установленным требованиям	
5.9.	Журнал контроля замены кипяченой воды		Не реже 1 раза в неделю
5.10.	Журнал контроля работы рециркулятора	В наличии, соответствует установленным требованиям	
5.11.	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажной уборка зала (после каждой смены)	В наличии, уборка проводится в соответствии с графиком	

1	2		3
6. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении			
6.1.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	Размещается в столовой и на сайте школы.	Не реже 1 раза в месяц

**Выводы комиссии:**

1. Санитарно-гигиеническое состояние столовой хорошее.
2. Требования к санитарному состоянию и содержанию выполняются в соответствии с нормами.
3. Организация питания удовлетворяет потребности обучающихся и их законных представителей.

**Предложения:**

1. Продолжить работу по созданию необходимых условий для охраны здоровья учащихся в соответствии с СанПиН 2.3/2.43590-20.

**Члены комиссии:**

	Н.А.Шугаева
	М.А.Скурыгин
	Н.Н.Болотова