

Карта административного контроля организации питания обучающихся в МАОУ «СОШ № 108» №4 г. Перми, ул. Нефтяников, 54

Дата проверки 11.03.2024г.

Время начала проверки 12.10

Время окончания проверки 12.40

№ п/п	Объекты контроля	Установленным требованием соответствует – «1», не соответствует - комментарий	Периодичность контроля
1	2		3
1. Контроль эстетического и санитарного состояния			
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	
2. Контроль процесса накрывания и приема пищи			
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	

1	2		3
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	
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%	
3.6.	Наличие примерного 10-дневного -24-дневного меню, утвержденного организатором питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы и не менее чем на 2 сезона	В наличии, соответствует	Не реже 1 раза в квартал

1	2		3
3.7.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в диетическом питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)	заявлений от родителей и справки лечащего врача нет.	
3.8.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	В наличии	
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	
4.6.	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды / воды из питьевых фонтанчиков		Не реже 1 раз в квартал
5. Полнота и своевременность ведения документации			
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	

1	2		3
		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	В наличии, соответствует установленным требованиям	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, соответствует установленным требованиям	
6. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья			

1	2		3
6.1.	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах (мясо бескостное фасованное весом до 5 кг, овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы)	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Находятся в центральном офисе.	Не реже 1 раз в квартал
6.2.	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство государственной регистрации) <*> Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов (окончания хранения суточных проб блюд из данных продуктов)	В наличии, соответствует установленным требованиям	
6.3.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	Соблюдается	
6.4.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола, тара не должна находиться вплотную к стене; наличие маркировочных ярлыков промышленной упаковки; соблюдение товарного соседства	Соблюдается	
6.5.	Наличие действующего договора на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся в соответствии с установленной в договоре периодичностью (наличие актов, оплаченных счетов)	В наличии	
7. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении			
7.1.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	В наличии	Не реже 1 раза в месяц

1	2		3
7.2.	Наличие стенда по организации питания (данные об организаторе питания, информация о вышестоящих организациях, график питания, меню на текущую дату, список работников пищеблока, состав бракеражной комиссии и т.д.)	В наличии	1 раз в квартал / актуализация по мере необходимости
7.3.	Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания	В наличии	
7.4.	Наличие подраздела «Организация питания обучающихся» на официальном стенде учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой подраздела	В наличии	

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.

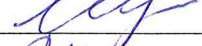
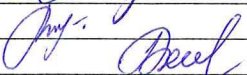
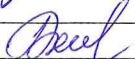
Предложения:

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

Председатель комиссии:

1.  С.Г.Казанцева

Члены комиссии:

1.  Н.А.Шугаева
2.  Е.Н.Черанева
3.  Н.Н.Болотова