

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

Дата проверки 17.05.23

Время начала проверки _____

Время окончания проверки _____

| № 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) | 1 | Не реже 1 раза в месяц |
| 1.2. | Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние) | 1 | |
| 1.3. | Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние) | 1 | |
| 1.4. | Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие | 1 | |
| 1.5. | Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие | 1 | |
| 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.) | 1 | |
| 2.3. | Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у | 1 | |

| 1 | 2 | | 3 |
|-------------------------------|---|-------|--------------------------|
| | работников пищеблока) | | |
| 2.4. | Выдача порций одинакового размера | 1 | |
| 2.5. | Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися | 1 | |
| 2.6. | Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала | 1 | |
| 3. Соблюдение рациона питания | | | |
| 3.1. | Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале | 1 | 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 | 1 | |
| 3.3. | Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании (Приложение № 6 [1]) | 1 | |
| 3.4. | Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция) | 1 | |
| 3.5. | Объем и вид пищевых отходов после приема пищи | ≈ 10% | |
| 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 | 1 | Не реже 1 раза в квартал |
| 3.7. | Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в диетическом питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача) | | |
| 3.8. | Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в | 1 | |

| 1 | 2 | | 3 |
|--|---|---|-------------------------|
| | (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки) | | |
| 5.7. | Журнал контроля закладки продуктов | / | |
| 5.8. | Журнал контроля проведения генеральных уборок | / | |
| 5.9. | Журнал контроля замены кипяченой воды | | Не реже 1 раза в неделю |
| 5.10. | Журнал контроля работы рециркулятора | / | |
| 5.11. | График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажной уборка зала (после каждой смены) | / | |
| 6. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья | | | |
| 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) | / | 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) | / | |
| 6.3. | Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, | / | |

| 1 | 2 | | 3 |
|---|--|---|-------------------------|
| | меню | | |
| 4. Обеспечение питьевого режима | | | |
| 4.1. | Использование бутилированной воды, кипяченой воды, либо наличие питьевых фонтанчиков | / | Не реже 1 раза в неделю |
| 4.2. | Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня | / | |
| 4.3. | Обеспечение достаточного количества чистой посуды | / | |
| 4.4. | Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды | / | |
| 4.5. | Замена кипяченой воды каждые 3 часа | / | |
| 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]) | / | Не реже 1 раз в месяц |
| 5.2. | Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 2[1]) | / | |
| 5.3. | Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 3[1]) | / | |
| 5.4. | Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4[1]) | / | |
| 5.5. | Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 5[1]) | / | |
| 5.6. | Проведение дополнительной витаминизации | / | |

| 1 | 2 | | 3 |
|---|---|---|--|
| | маркировки | | |
| 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 | ✓ | |
| 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) | ✓ | |
| 7. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении | | | |
| 7.1. | Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти | ✓ | Не реже 1 раза в месяц |
| 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.) | ✓ | 1 раз в квартал / актуализация по мере необходимости |
| 7.3. | Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания | ✓ | |
| 7.4. | Наличие подраздела «Организация питания обучающихся» на официальном стенде учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой подраздела | ✓ | |

Выводы комиссии:

Предупреждение краш-а в соответствии с требованиями СанПиН. В журнале выписки. о проверке. 05.05.23
Меню соответствует 10-ти дневному. подписан зав. пед. № 28.04.23
Уборка, проверка и проверка в соответствии с графиком. 12.05.23

Предложения:

Зав. производством усилить контроль по березинскому району по вырубке - см
42-св. Профсоюз создамо необходимые условия для охраны деревьев
садоводческой

Члены комиссии:

Иванов Иван Иванович

Петр Михайлович

Васильев Василий Иванович