

Карта административного контроля организации питания обучающихся в МАОУ «СОШ № 108» №5 г. Перми, ул. Нефтяников, 54

Дата проверки 22.01.2024.

Время начала проверки 16.00

Время окончания проверки 16.30

№ п/п	Объекты контроля	Комментарии	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)	наличие горячей воды, мыла, 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	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	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)	нет заявлений от родителей и справки лечащего врача	
3.8.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	В наличии	
4. Обеспечение питьевого режима			
4.1.	<u>Использование</u> бутилированной воды, <u>кипяченой воды</u> , 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	



1	2		3
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 (заполняется 1 раз в месяц, обед)	
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	В наличии, соответствует установленным требованиям	
5.9.	Журнал ( <u>график</u> ) 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	

1	2		3
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			
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,	В наличии МАОУ «СОШ №108»	

1	2		3
	дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся в соответствии с установленной в договоре периодичностью (наличие актов, оплаченных счетов)		
7. Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора			
7.1.	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных испытаний	В наличии	1 раз в год
7.2.	<p>Наличие актов, заключений по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований в соответствии с программой проведения лабораторных испытаний:</p> <p>исследование смывов с оборудования, инвентаря, рук, спецодежды персонала на наличие яиц гельминтов - не менее 5 смывов (периодичность проведения - 1 раз в полгода)</p> <p>микробиологические исследования на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) - не менее 5 смывов (периодичность проведения - 1 раз в полгода)</p> <p>исследования питьевой воды на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам (периодичность проведения - 1 раз в полгода)</p> <p>микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) - (периодичность проведения - 1 раз в квартал)</p> <p>калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд одного приема пищи рецептуре (периодичность проведения - 1 раз в год)</p>	В наличии	1 раз в полугодие
8. Кадровое обеспечение пищеблока			
8.1.	Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у	В соответствии с установленными	1 раз в полугодие /



1	2		3
	сотрудников пищеблока	требованиями	при приеме на работу нового сотрудника
8.2.	Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки (периодичность - 1 раз в 3 года)	В соответствии с установленными требованиями	
8.3.	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра	В наличии	
8.4.	Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в год / 2 года (периодичность - 1 раз в год / 2 года в соответствии с занимаемой должностью)	В соответствии с установленными требованиями	
9. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении			
9.1.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	В наличии	Не реже 1 раза в месяц
9.2.	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
9.3.	Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания	В наличии	
9.4.	Наличие подраздела «Организация питания обучающихся» на официальном стенде учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой подраздела	В наличии	
110 Изучение удовлетворенности качеством предоставляемой услуги по организации питания			
10.1.	Анкетирование родителей / учащихся по вопросам организации питания в МАОУ	-----	1 раз в полугодие

1	2		3
10.2.	Анализ результатов анкетирования		

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.  Н.Н.Болотова