

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

Дата проверки 15.09.2022
 Время начала проверки 13:10
 Время окончания проверки 14:00

№ 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 сушилка не работает	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		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)	1	
2.4.	Выдача порций одинакового размера	0	
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	30% от выходного количества	
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)	Заблаговременно согласовано с родителями и врачом.	
3.8.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в		

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

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

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	f	
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)	1 (маркаж - с 8 04.)	
7. Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора			
7.1.	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных испытаний		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</p>		1 раз в полугодие

1	2		3
	работы школы		
9.7.	Приказ о назначении ответственных за организацию питания, проведение контрольных мероприятий за качеством предоставления питания, организацию бесплатного питания льготных категорий обучающихся, формирование навыков и культуры здорового питания, профилактику алиментарно-зависимых и инфекционных заболеваний	/	
9.8.	Приказ об утверждении состава административной комиссии и программы административного контроля	/	
9.9.	Приказ об утверждении состава и плана работы общественной комиссии		
9.10.	Приказ об утверждении состава бракеражной комиссии	/	
9.11.	Приказ об утверждении регламента проведения контрольных мероприятий в школе в части организации питания (формы осуществления контроля, порядок проведения контрольных мероприятий, оформление результатов, утверждение формы акта, журналов, листов контроля и т.д.)		
9.12.	Приказ об организации бесплатного питания обучающихся, получающих начальное общее образование, содержащий поименный список учащихся 1-4 классов	/	
9.13.	Приказ об утверждении плана реализации программы административного контроля на учебный год (в разрезе по месяцам)		
9.14.	Приказ о назначении ответственных за работу по регулярному наполнению и актуализации информации на Стенде по организации питания, в подразделе сайта МАОУ «Организация питания обучающихся»	/	
10. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении			

1	2		3
10.1.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	1	Не реже 1 раза в месяц
10.2.	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	1 раз в квартал / актуализация по мере необходимости
10.3.	Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания	1	
10.4.	Наличие подраздела «Организация питания обучающихся» на официальном стенде учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой подраздела	1	
11. Изучение удовлетворенности качеством предоставляемой услуги по организации питания			
11.1.	Анкетирование родителей / учащихся по вопросам организации питания в МАОУ	нет	1 раз в полугодие
11.2.	Анализ результатов анкетирования	нет	
11.3.	Анализ результатов работы общественной комиссии		В конце учебного года
11.4.	Самоанализ эффективности работы административной комиссии по контролю организации питания		В конце учебного года

Выводы комиссии:

Требования в санитарном состоянии и содержании выполняются в соответствии с нормами.

Предложения:

Предложить условия необходимого условия для охраны здоровья
судящихся

Члены комиссии:

Караев / Караевы С. /
Караев / Караева Н. В. /
Мур / Мурова Н. А. /
Колесов / Колесова Е. А. /
До