

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

Дата проверки 19.01.2023
 Время начала проверки 14:00
 Время окончания проверки 14:30

| № 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 | 1 | Не реже 1 раза в месяц |
| 2.2. | Продолжительность перемен для приема пищи (20 мин.) | 9 | |
| 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 |
|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------------------------|
| | меню | | |
| 4. Обеспечение питьевого режима | | | |
| 4.1. | Использование <u>бутилированной воды</u> , <u>кипяченой воды</u> , 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 |
|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------------------------|
| | (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки) | | |
| 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) | 1 | 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 | 1 | |
| 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 | |
| 7. Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора | | | |
| 7.1. | <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> | 1 | 1 раз в полугодие |
| 8. Кадровое обеспечение пищеблока | | | |

| | | | |
|-------|----------------------------------|--|---|
| 1 | 2 | | 3 |
| 10.2. | Анализ результатов анкетирования | | |

Выводы комиссии:

Содержание оборудования, санитарное состояние риза соответствует
См. Псм. Краевые продукты и введенная документация соответствует требова
ниям.

Предложения:

Продолжить работу по обеспечению условий для охраны здоровья
обучающихся в том числе организации питания обучающихся, контроль
качества. Продолжить работу по оказанию услуг по предоставлению
информации.

Члены комиссии:

Савин Равилов С.Г.
Шарова Е.А. / Шарова Е.А. / Шарова Е.А.
Шарова Е.А. / Шарова Е.А.