

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

Дата проверки 19.09.22

Время начала проверки 8.30

Время окончания проверки 9.00

№ 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)	<i>одна сушилка не работает</i>	Не реже 1 раза в месяц
1.2.	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	<i>1</i>	
1.3.	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	<i>1</i>	
1.4.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	<i>1</i>	
1.5.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	<i>1</i>	
2. Контроль процесса накрывания и приема пищи			
2.1.	Количество перемен для приема пищи учащихся 1 / 2 смены	<i>3</i>	Не реже 1 раза в месяц
2.2.	Продолжительность перемен для приема пищи (20 мин.)	<i>1</i>	
2.3.	Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у	<i>1</i>	

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	≈ 30% от фактической нормы	
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)	1	
3.8.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в	1	

1	2		3
	меню		
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		
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	

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,		

Предложения:

Предложить регулярной встрече за оказанием услуг по предоставлению  
основного (первичного) и дополнительного питания обучающихся организована в  
соответствии с СанПиН.

Члены комиссии:

Варшавский  
И.И.  
Александров  
Иван