

Карта административного контроля организации питания обучающихся в МАОУ «СОШ № 108» №3 г. Перми, ул. Нефтяников, 54

Дата проверки 20.02.23
 Время начала проверки 8:00
 Время окончания проверки 8:30

| № 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 | 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 работников пищеблока) | 1 | |
| 2.4. | Выдача порций одинакового размера | 1 | |
| 2.5. | Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися | 1 | |

| 1 | 2 | | 3 |
|---|--|-------|-------------------------|
| 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% | |
| 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 | |
| 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 | |

| 1 | 2 | | 3 | |
|---|--|---|------------------------|-------------------------|
| 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 (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 | 1 | | 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. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении | | | | |
| 6.1. | Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти | 1 | Не реже 1 раза в месяц | |

Выводы комиссии:

Состояние зала столовой, а также содержание оборудования соответствует СанПиН. Продукты питания и расходные материалы хранятся в соответствии с требованиями СанПиН.

Предложения:

Содержание столовой предоставить условия необходимые для охраны здоровья обучающихся.

Члены комиссии:

*Сараева Анастасия
Лопухина Наталья И.
Смирнов Александр И.*