

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

Дата проверки 21.10.2021

Время начала проверки 15:08

Время окончания проверки 15:55

№	Объекты контроля	Установленным требованием соответствует – «1», не соответствует - комментарий
1	Журнал контроля замены кипяченой воды	1
2	Журнал контроля работы рециркулятора	1
3	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены)	1
4	Контроль эстетического и санитарного состояния	1
	1) Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2 шт.), одноразовых полотенец, санитарное состояние)	1
	2) Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	письменное ИИТ контрольного блока
	3) Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	1
	4) Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	1
	5) Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	1
5	Контроль процесса накрывания и приема пищи	1
	1) Количество перемен для приема пищи учащихся 1 / 2 смены	10
	2) Продолжительность перемен для приема пищи (20 мин.)	1
	3) Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)	1
	4) Выдача порций одинакового размера	1
	5) Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	1
	6) Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	1



6	Обеспечение питьевого режима	
	1) Использование бутилированной воды, кипяченой воды, либо наличие питьевых фонтанчиков	1
	2) Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	1
	3) Обеспечение достаточного количества чистой посуды	1
	4) Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	1
	5) Замена кипяченой воды каждые 3 часа	1
7	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	1
8	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
9	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании (Приложение № 6 [1])	1
10	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	1
11	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	1
12	Полнота и своевременность заполнения документации	1
	1) Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 1[1])	1
	2) Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 2[1])	1
	3) Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 3[1])	1
	4) Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4[1])	1
	5) Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 5[1])	1
	6) Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	1
	7) Журнал контроля закладки продуктов	1
	8) Журнал контроля проведения генеральных уборок	1
13	Наличие договоров на поставку продуктов питания,	1



	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	
14	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
15	Контроль качества поступающих продуктов питания, условий их хранения и сроков реализации	1
16	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся, что подтверждается документально	1
	1) Положение об организации питания в школе	1
	2) Положение о бракеражной комиссии	1
	3) Положение об общественной комиссии	1
	4) Приказ об утверждении режима работы учреждения	1
	5) Приказ об утверждении графика питания учащихся в соответствии с режимом работы школы	1
	6) Приказ об утверждении режима работы пищеблока с учетом режима работы школы	1
	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	1
	8) Приказ об утверждении состава административной комиссии и программы административного контроля	1
	9) Приказ об утверждении состава и плана работы общественной комиссии	1



10)	Приказ об утверждении состава бракеражной комиссии	1
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.)	1
12)	Приказ об организации бесплатного питания обучающихся, получающих начальное общее образование, содержащий поименный список учащихся 1-4 классов	1
13)	Приказ об утверждении плана реализации программы административного контроля на учебный год (в разрезе по месяцам)	1
14)	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
15)	Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания	1
16)	Наличие раздела «Организация питания обучающихся» на официальном стенде учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой раздела	1
	Итого набранных баллов	45
	Всего баллов	47

#### Контрольное взвешивание

Комплекс (завтрак/обед)	Блюдо	Выход порций в соответствии с примерным меню учащихся 7-11 лет	Выход порций ежедневному меню учащихся 7-11 лет	Выход порций в результате контрольного взвешивания (среднее значение из 5 взвешиваний)
Обед	Суп раковый	250	250	250
	Котлета из говядины	90	90	90



--	--	--	--	--

Выводы комиссии:

1. Не все требования состояния и содержания  
соответствует нормам.

2. Требования к санитарному состоянию  
и организации питания осуществляются в  
соответствии с СанПиН 24.5.2409-10

Предложения:

1. Усилить контроль за санитарным  
состоянием зданий в соответствии с нормами.

2. Предложить создать необходимые условия  
для охраны здоровья обучающихся

Члены комиссии:

Баринин Л.С.  
Врашова С.Г. Кофанов