



Утверждаю
Для
документов
С.Г. Казанцева
09.09.2023

План реализации программы административного контроля организации питания в МАОУ «СОШ №108»
в 2023-2024 учебном году

№	Мероприятия контроля	Сроки контроля	Форма контроля	Примечания
Обеспечение питьевого режима				
1	Использование бутилированной воды, кипяченой воды.	Каждый понедельник месяца	Карта контроля №2	
2	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	Каждый понедельник месяца	Карта контроля №2	
3	Обеспечение достаточного количества чистой посуды	Каждый понедельник месяца	Карта контроля №2	
4	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	Каждый понедельник месяца	Карта контроля №2	
Полнота и своевременность ведения документации				
1	Журнал контроля замены кипяченой воды	Каждый понедельник месяца	Карта контроля №2	
2	Журнал контроля работы рециркулятора	Каждый понедельник месяца	Карта контроля №2	
3	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены)	Каждый понедельник месяца	Карта контроля №2	

4	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 1[1])	Первый и третий понедельник месяца	Карта контроля №3	
5	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 2[1])	Первый и третий понедельник месяца	Карта контроля №3	
6	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 3[1])	Первый и третий понедельник месяца	Карта контроля №3	
7	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4[1])	Первый и третий понедельник месяца	Карта контроля №3	
8	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 5[1])	Первый и третий понедельник месяца	Карта контроля №3	
9	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Первый и третий понедельник месяца	Карта контроля №3	
10	Журнал контроля закладки продуктов	Первый и третий понедельник месяца	Карта контроля №3	
11	Журнал контроля проведения генеральных уборок	Первый и третий понедельник месяца	Карта контроля №3	
Контроль эстетического и санитарного состояния				
1	Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2 шт.), одноразовых полотенец, санитарное состояние)	Первый и третий понедельник месяца	Карта контроля №3	
2	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных	Первый и третий понедельник месяца	Карта контроля №3	

	блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)			
3	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	Первый и третий понедельник месяца	Карта контроля №3	
4	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	Первый и третий понедельник месяца	Карта контроля №3	
5	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	Первый и третий понедельник месяца	Карта контроля №3	
Контроль процесса накрывания и приема пищи				
1	Количество перемен для приема пищи учащихся 1 / 2 смены	Первый и третий понедельник месяца	Карта контроля №3	
2	Продолжительность перемен для приема пищи (20 мин.)	Первый и третий понедельник месяца	Карта контроля №3	
3	Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)	Первый и третий понедельник месяца	Карта контроля №3	
4	Выдача порций одинакового размера	Первый и третий понедельник месяца	Карта контроля №3	
5	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	Первый и третий понедельник месяца	Карта контроля №3	
6	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	Первый и третий понедельник месяца	Карта контроля №3	

Кадровое обеспечение				
1	Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	Сентябрь, январь/ при приеме на работу нового сотрудника	Карта контроля №5	
2	Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в 3 года	Сентябрь, январь/ при приеме на работу нового сотрудника	Карта контроля №5	
3	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра при поступлении на работу / 1 раз в год	Сентябрь, январь/ при приеме на работу нового сотрудника	Карта контроля №5	
4	Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в года / 2 года (в соответствии с занимаемой должностью)	Сентябрь, январь/ при приеме на работу нового сотрудника	Карта контроля №5	
Соблюдение рациона питания				
1	Наличие примерного 10-дневного -24-дневного меню, подписанного организатором питания, согласованного руководителем учреждения. на 2 возрастные группы и не менее чем на 2 сезона	Сентябрь, декабрь, март, май	Карта контроля №4	
2	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в	Сентябрь, декабрь, март, май	Карта контроля №4	

	специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)			
3	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	Сентябрь, декабрь, март, май	Карта контроля №4	
4	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	Первый и третий понедельник месяца	Карта контроля №3	
5	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 10-дневного -24-дневного меню	Первый и третий понедельник месяца	Карта контроля №3	
6	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании (Приложение № 6 [1])	Первый и третий понедельник месяца	Карта контроля №3	
7	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	Первый и третий понедельник месяца	Карта контроля №3	
8	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Первый и третий понедельник месяца	Карта контроля №3	
Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья				
1	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содер-	Сентябрь, декабрь, март, май	Карта контроля №4	

	<p>жащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов.</p> <p>Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах</p>			
2	<p>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) <*></p> <p>Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов (окончания хранения суточных проб блюд из данных продуктов)</p>	Сентябрь, декабрь, март, май	Карта контроля №4	
3	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	Сентябрь, декабрь, март, май	Карта контроля №4	
4	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола, тара не должна нахо-	Сентябрь, декабрь, март, май	Карта контроля №4	

	даться вплотную к стене; наличие маркировочных ярлыков промышленной упаковки; соблюдение товарного соседства			
5	Наличие действующего договора на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводят в соответствии с установленной в договоре периодичностью (наличие актов, оплаченных счетов)	Сентябрь, декабрь, март, май	Карта контроля №4	
Локальные и распорядительные акты учреждения				
1	Положение об организации питания в школе	Сентябрь/ по мере необходимости	Карта контроля №1	
2	Положение о бракеражной комиссии	Сентябрь/ по мере необходимости	Карта контроля №1	
3	Положение об общественной комиссии	Сентябрь/ по мере необходимости	Карта контроля №1	
4	Приказ об утверждении режима работы учреждения	Сентябрь/ по мере необходимости	Карта контроля №1	
5	Приказ об утверждении графика питания учащихся в соответствии с режимом работы школы	Сентябрь/ по мере необходимости	Карта контроля №1	
6	Приказ об утверждении режима работы пищеблока с учетом режима работы школы	Сентябрь/ по мере необходимости	Карта контроля №1	
7	Приказ о назначении ответственных за орга-	Сентябрь/ по мере необходимости	Карта контроля №1	

	<p>низацию 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</p>			
8	<p>Приказ об утверждении состава административной комиссии и программы административного контроля</p>	<p>Сентябрь/ по мере необходимости</p>	<p>Карта контроля №1</p>	
9	<p>Приказ об утверждении состава и плана работы общественной комиссии</p>	<p>Сентябрь/ по мере необходимости</p>	<p>Карта контроля №1</p>	
10	<p>Приказ об утверждении состава бракеражной комиссии</p>	<p>Сентябрь/ по мере необходимости</p>	<p>Карта контроля №1</p>	
11	<p>Приказ об утверждении регламента проведения контрольных мероприятий в школе в части организации питания (формы осуществления контроля, порядок проведения контрольных</p>	<p>Сентябрь/ по мере необходимости</p>	<p>Карта контроля №1</p>	

	мероприятий, оформление результатов, утверждение формы акта, журналов, листов контроля и т.д.)			
12	Приказ об организации бесплатного питания обучающихся, получающих начальное общее образование, содержащий поименный список учащихся 1-4 классов	Сентябрь/ по мере необходимости	Карта контроля №1	
13	Приказ об утверждении плана реализации программы административного контроля на учебный год (в разрезе по месяцам)	Сентябрь/ по мере необходимости	Карта контроля №1	
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»	Сентябрь/ по мере необходимости	Карта контроля №1	
Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении				
1	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	Первый понедельник месяца	Карта контроля №3	
2	Наличие стенда по органи-	Первый понедельник месяца	Карта контроля №3	

	зации питания (данные об организаторе питания, информация о вышестоящих организациях, график питания, меню на текущую дату, список работников пищеблока, состав бракеражной комиссии и т.д.)	ца / по мере необходимости		
3	Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания	Первый понедельник месяца / по мере необходимости	Карта контроля №3	
4	Наличие раздела «Организация питания обучающихся» на официальном стенде учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой раздела	Первый понедельник месяца / по мере необходимости	Карта контроля №3	
Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора				
1	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных испытаний	Сентябрь	Карта контроля №1	
2	Наличие актов, заключений по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований в соответствии с программой проведения лабораторных испытаний:	Сентябрь, январь	Карта контроля №5	
3	исследование смывов с оборудования, инвентаря, рук,	Сентябрь, январь	Карта контроля №5	

	спешодежды персонала на наличие яиц гельминтов - не менее 5 смывов (периодичность проведения - 1 раз в полгода)			
4	микробиологические исследования на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) - не менее 5 смывов (периодичность проведения - 1 раз в полгода)	Сентябрь, январь	Карта контроля №5	
5	исследования питьевой воды на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам (периодичность проведения - 1 раз в полгода)	Сентябрь, январь	Карта контроля №5	
6	микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) - (периодичность проведения - 1 раз в квартал)	Сентябрь, январь	Карта контроля №5	
7	калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд одного приема пищи рецептуре (периодичность проведения - 1 раз в год)	сентябрь	Карта контроля №1	
Изучение удовлетворенности качеством предоставляемой услуги по организации питания				
1	Анкетирование родителей / учащихся по вопросам организации питания в МАОУ	Октябрь, февраль	Анкеты	

2	Анализ результатов анкетирования	Октябрь, февраль	Справка	
3	Анализ результатов работы общественной комиссии	май	Справка	
4	Самоанализ эффективности работы административной комиссии по контролю организации питания	май	Справка	