

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

Дата проверки 26.04.2022

Время начала проверки 09:12 мин

Время окончания проверки 09:48 мин

| № | 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) Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2 шт.), одноразовых полотенец, санитарное состояние) | 1 сушилка не работает |
| | 2) Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние) | 1 |
| | 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) Количество перемен для приема пищи учащихся 1 / 2 смены | 9 |
| | 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) 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, | |

| | | |
|----|--|---|
| | 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 | 1 |
| 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 | |
| 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 | 47 |
| | Всего баллов | 48 |

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) |
|-------------------------|------------------|--|---|--|
| Завтрак | Котлета рубленая | 90 | 90 | 87 |
| | Модифицированная | | | |
| | Дис отварная | 150 | 150 | 152 |

| | | | | |
|--|-----|----|----|------|
| | Сып | 15 | 18 | 14,5 |
|--|-----|----|----|------|

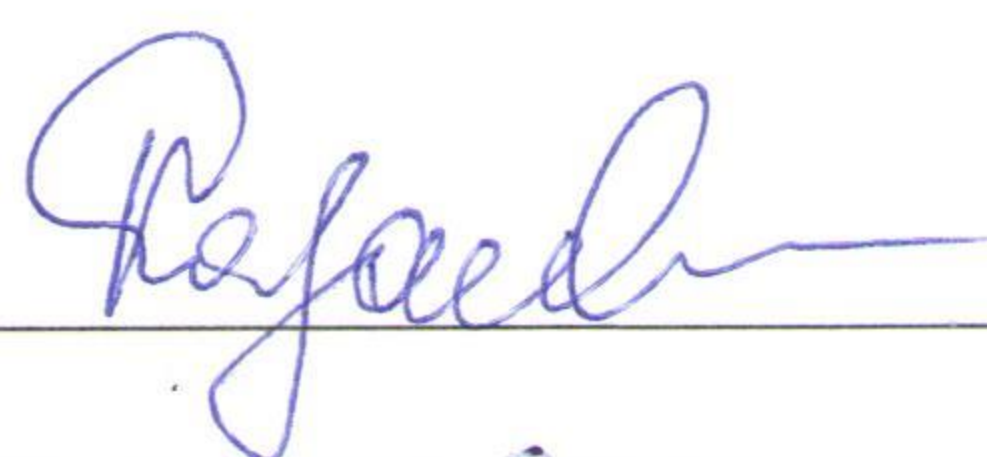
Выводы комиссии:


1. Требования к санитарному состоянию и содержанию выполняются в соответствии с нормами.
2. Требования к организации питания выполняются в соответствии с СанПиН 24.5. 2403-10.

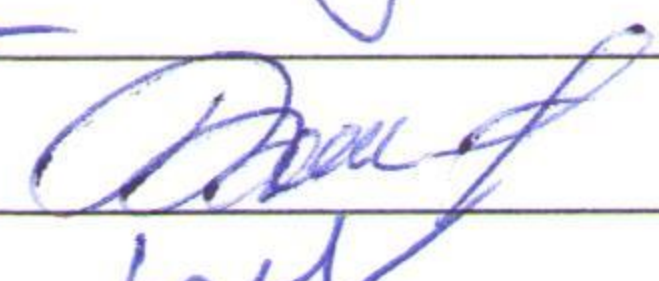
Предложения:

1. Усилить контроль за раздаткой во обеспечении выдачи порции одинакового размера, соответствующим нормам.
2. Предопределить создание необходимых условий для охраны здоровья обучающихся.

Члены комиссии:

Казанцев С.Г. 

Баршин А.С. 

Бологов Н.Н. 

Парманов Е.С. 