

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

Дата проверки 16.10.2022 (вечером)

Время начала проверки 12.50

Время окончания проверки 13.13

№ 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 работает в нормальном режиме</i>	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	1	

1	2		3
	меню		
4. Обеспечение питьевого режима			
4.1.	Использование бутилированной воды, кипяченой воды, либо наличие питьевых фонтанчиков	✓	Не реже 1 раза в неделю
4.2.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	✓	
4.3.	Обеспечение достаточного количества чистой посуды	✓	
4.4.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	✓	
4.5.	Замена кипяченой воды каждые 3 часа	✓	
4.6.	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды / воды из питьевых фонтанчиков	✓	Не реже 1 раз в квартал
5. Полнота и своевременность ведения документации			
5.1.	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 1[1])	✓	Не реже 1 раз в месяц
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 2[1])	✓	
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 3[1])	сух. - 15 влаж. - 12 ✓	
5.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4[1])	✓	
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 5[1])	✓	
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации	✓	

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	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. 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)	молодочная продукция от 26.10.22 № 2610 рыба от 26.10.22 № 126060	
6.3.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов,	Договор от 26.10.22г. т° хранен молоко от 26.10.22г. сметана от 26.10.22г. ябло суп. от 16.10.22г. т° хран.	

1	2		3
	маркировки		
6.4.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола, тара не должна находиться вплотную к стене; наличие маркировочных ярлыков промышленной упаковки; соблюдение товарного соседства	1	
6.5.	Наличие действующего договора на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся в соответствии с установленной в договоре периодичностью (наличие актов, оплаченных счетов)	1	
7. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении			
7.1.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	1	Не реже 1 раза в месяц
7.2.	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	1 раз в квартал / актуализация по мере необходимости
7.3.	Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания	1	
7.4.	Наличие подраздела «Организация питания обучающихся» на официальном стенде учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой подраздела	1	

Выводы комиссии:

Скорректированные продукты хранятся в соответствии с требованиями санитарно-гигиенической безопасности и маркировки, наглядные представлены и соответствующим образом маркированы на продуктах в упаковке.

Предложения:

Предложить регулярной комиссии за оказанные услуги по предоставлению
основного (первого) и дополнительного штатного сотрудников в соответствии с СМП.

Члены комиссии:

Кашин / Кармишев А.

Ильин / Мигалов И.А.

Алексеев / Болотов Н.И.