

КАРТА КОНТРОЛЯ
организации питания в МАОУ «СОШ № 83» г. Перми (административный контроль)

МАОУ «СОШ № 83» г.Перми , адрес: 614109, г. Пермь, ул. Волгодонская, 20а

Дата проведения проверки: 15 сентября 2021

Время начала проверки: 09 ч. 00 мин.

Время окончания проверки: 09 ч. 30 мин.

Общие сведения.

Директор МАОУ «СОШ № 83» г.Перми: Степанова Юлия Наильевна

1. Ответственный за организацию питания
2. Медицинский работник
3. Дежурный администратор

*Юлия Наильевна Степанова
 Елена Владимировна
 Александровна*

№ п/п	Объекты контроля	Установленным требованиям соответствует - «1», не соответствует - «комментарий» Максимально - 5
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>соответствует</i>
1.2.	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	<i>соответствует</i>
1.3.	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	<i>соответствует</i>
1.4.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	<i>соответствует</i>
1.5.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	<i>соответствует</i>
2. Контроль процесса накрывания и приема пищи		
2.1.	Количество перемен для приема пищи учащихся 1 / 2 смены	<i>5 / 4</i>
2.2.	Продолжительность перемен для приема пищи (20 мин.)	<i>20 мин</i>
2.3.	Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)	<i>соответствует (за 7 минут)</i>
2.4.	Выдача порций одинакового размера	<i>соответствует</i>
2.5.	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	<i>соответствует</i>
2.6.	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	<i>соответствует</i>

3. Соблюдение рациона питания		
3.1.	Наличие примерного 10-дневного -24-дневного меню, подписанного организатором питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы и не менее чем на 2 сезона	соответствует
3.2.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)	соответствует
3.3.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	соответствует
3.4.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	соответствует
3.6.	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 10-дневного -24-дневного меню	соответствует
3.7.	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании	соответствует
3.8.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	соответствует
3.9.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	2л.
4. Обеспечение питьевого режима		
4.1.	Использование бутилированной воды, кипяченой воды, либо наличие питьевых фонтанчиков	используется
4.2.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	используется
4.3.	Обеспечение достаточного количества чистой посуды	соответствует
4.4.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	соответствует
4.5.	Замена кипяченой воды каждые 3 часа	соответствует
4.6.	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды / воды из питьевых фонтанчиков	используется
5. Полнота и своевременность заполнения документации		
5.1.	Гигиенический журнал (сотрудники)	используется
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	соответствует
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	соответствует
5.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	соответствует
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	соответствует
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С- витаминизация или инстантные витаминизированные	используется

	напитки)	
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов	<i>составлен</i>
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	<i>составлен</i>
5.9.	Журнал контроля замены кипяченой воды	<i>составлен</i>
5.10.	Журнал контроля работы рециркулятора	<i>составлен</i>
5.11.	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены)	<i>составлен</i>
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	<i>составлен</i>
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)	<i>составлен</i>
6.3.	Контроль качества поступающих продуктов питания, условий их хранения и сроков реализации	<i>составлен</i>
6.4.	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся, что подтверждается документально	<i>составлен</i>
7. Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора		
7.1.	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных испытаний	<i>составлен</i>
7.2.	Имеются акты по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) - 1 раз в квартал; калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд одного приема пищи рецептуре - 1 раз в год; микробиологические исследования на наличие санитарно-показательной микрофлоры {БГКПП - не менее 5 смывов 1 раз в полгода; исследование смывов с оборудования, инвентаря, рук, спецодежды персонала на наличие яиц гельминтов - не менее 5 смывов 1 раз в полгода; исследования питьевой воды	<i>составлен</i>

	на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - 2 раза в год	
8. Кадровое обеспечение пищеблока		
8.1.	Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	<i>соответствует</i>
8.2.	Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в 3 года	<i>соответствует</i>
8.3.	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра при поступлении на работу / 1 раз в год	<i>отсутствует</i>
8.4.	Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в года / 2 года (в соответствии с занимаемой должностью)	<i>соответствует</i>
9. Локальные и распорядительные акты учреждения		
9.1.	Положение об организации питания в школе	<i>отсутствует</i>
9.2.	Положение о бракеражной комиссии	<i>отсутствует</i>
9.3.	Положение об общественной комиссии	<i>отсутствует</i>
9.4.	Приказ об утверждении режима работы учреждения	<i>отсутствует</i>
9.5.	Приказ об утверждении графика питания учащихся в соответствии с режимом работы школы	<i>отсутствует</i>
9.6.	Приказ об утверждении режима работы пищеблока с учетом режима работы школы	<i>отсутствует</i>
9.7.	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	<i>отсутствует</i>
9.8.	Приказ об утверждении состава административной комиссии и программы административного контроля	<i>отсутствует</i>
9.9.	Приказ об утверждении состава и плана работы общественной комиссии	<i>отсутствует</i>
9.11.	Приказ об утверждении состава бракеражной комиссии	<i>отсутствует</i>
9.12.	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.)	<i>отсутствует</i>
9.13.	Приказ об организации бесплатного питания обучающихся, получающих начальное общее образование, содержащий поименный список учащихся 1 -4 классов	<i>отсутствует</i>
9.14.	Приказ об утверждении плана реализации программы	

	административного контроля на учебный год (в разрезе по месяцам)	<i>улучшен</i>
9.12.	Приказ о назначении ответственных за работу по регулярному наполнению и актуализации информации на Стенде по организации питания, в Разделе сайта МОУ «Организация питания обучающихся»	<i>улучшен</i>
10. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении		
10.1.	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.)	<i>улучшен</i>
10.2.	Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания	<i>улучшен</i>
10.3.	Наличие раздела «Организация питания обучающихся» на официальном стенде учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой раздела	<i>соответствует</i>
10.4.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	<i>соответствует</i>
11. Изучение удовлетворенности качеством предоставляемой услуги по организации питания		
11.1.	Анкетирование родителей / учащихся по вопросам организации питания в МОУ	—
11.2.	Анализ результатов анкетирования	—
11.3.	Анализ результатов работы общественной комиссии	—
11.4.	Самоанализ эффективности работы административной комиссии по контролю организации питания	<i>соответствует</i>

Результат проверки: *Анкетирование родителей и обучающихся в целях выявления их мнения по организации питания - проводилось 20.01.17.*

*Козлова ОА
Суряева ИВ
Теледеева АР*

*Скопец
ИЗ
Тур*