

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: 20 декабря 2017
 Время начала проверки: 10 ч. 00 мин.
 Время окончания проверки: 10 ч. 15 мин.

Общие сведения.

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

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

*Корнеев СА
Сарыгина СВ
Колесова МА*

№ 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 перемен.</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</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)	—
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	соответствует
4. Обеспечение питьевого режима		
4.1.	Использование бутилированной воды, кипяченой воды, либо наличие питьевых фонтанчиков	соответствует
4.2.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	соответствует
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	соответствует
5. Полнота и своевременность заполнения документации		
5.1.	Гигиенический журнал (сотрудники)	соответствует
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	соответствует

	напитки)	
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов	соответствует
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	соответствует
5.9.	Журнал контроля замены кипяченой воды	соответствует
5.10.	Журнал контроля работы рециркулятора	соответствует
5.11.	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены)	соответствует
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	имеется
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)	имеется
6.3.	Контроль качества поступающих продуктов питания, условий их хранения и сроков реализации	соответствует
6.4.	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся, что подтверждается документально	имеется
7. Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора		
7.1.	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных испытаний	имеется
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	соответствует

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

	административного контроля на учебный год (в разрезе по месяцам)	
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»	исполнено
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.)	исполнено
10.2.	Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания	исполнено
10.3.	Наличие раздела «Организация питания обучающихся» на официальном стенде учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой раздела	исполнено
10.4.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	соответствует
11. Изучение удовлетворенности качеством предоставляемой услуги по организации питания		
11.1.	Анкетирование родителей / учащихся по вопросам организации питания в МОУ	соответствует
11.2.	Анализ результатов анкетирования	
11.3.	Анализ результатов работы общественной комиссии	исполнено
11.4.	Самоанализ эффективности работы административной комиссии по контролю организации питания	исполнено

Результат проверки: *Защитными акт*
Скопин
д/з
Юрков

Жуковцева С.А.
Сарамакина И.В.
Жукова Ю.А.