

# ПРИЛОЖЕНИЕ 1

к приказу от 31.08.2022 года № 01-10-582/2

## ПРОГРАММА

административного контроля организации и качества питания в  
 MAOY «СинТез» г. Перми  
 на 2022-2023 учебный год

07.03.04.2023

№ п/п	Объекты контроля	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) +	Не реже 1 раза в месяц
1.2.	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние) <i>оптимально / особенность оформления</i>	
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 +	
2. Контроль процесса накрывания и приема пищи		
2.1.	Количество перемен для приема пищи учащихся 1/2 смены +	Не реже одного раза в месяц <i>I см - 4 перемена</i> <i>II см - 3 перемена</i>
2.2.	Продолжительность перемен для приема пищи (20 мин.) +	
2.3.	Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока) +	
2.4.	Выдача порций одинакового размера +- 5 гр	
2.5.	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися +	
2.6.	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала +	
3. Соблюдение рациона питания		
3.1.	Наличие примерного 10-дневного меню, подписанного организатором питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы и не менее чем на 2 сезона +	Не реже 1 раза в четверть

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 +	
3.4.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале +	Не реже 1 раза в месяц
3.5.	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 10-дневного меню <i>соответствует</i> +	
3.6.	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании <i>отсутствует</i> +	
3.7.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция) +	
3.8.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи <i>± 10 кг</i>	
4. Обеспечение питьевого режима		
4.1.	Использование бутилированной воды, кипяченой воды, либо наличие питьевых фонтанчиков +	Не реже 1 раза в месяц
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 +	
1. Полнота и своевременность заполнения документации		
5.1.	Гигиенический журнал (сотрудники) +	
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования +	
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях +	
5.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции +	

5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции +	
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки) +	Количество из кураты (видимых на фото)
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов +	
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок +	
5.9.	Журнал контроля замены кипяченой воды +	
5.10.	Журнал контроля работы рециркулятора +	
5.11.	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены) +	
<b>2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья</b>		
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	Не реже 1 раза в четверть
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)	
6.3.	Контроль качества поступающих продуктов питания, условий их хранения и сроков реализации +	
6.4.	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся, что подтверждается документально +	
<b>3. Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора</b>		
7.1.	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных +	1 раз в год

	испытаний	
7.2.	<p>Имеются акты по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) – 1 раз в квартал;</p> <p>калорийность, выходы и соответствия химического состава блюд одного приема пищи рецептуре – 1 раз в год;</p> <p>микробиологические исследования на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) – не менее 5 смывов 1 раз в полгода;</p> <p>исследование смывов с оборудования, инвентаря, рук, спецодежды персонала на наличие яиц гельминтов – не менее 5 смывов 1 раз в полгода;</p> <p>исследования питьевой воды на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам – 2 раза в год</p>	<p>в соответствии с программой проведения лабораторных испытаний</p> <p><i>Имеется от 28.09.2022г</i></p>
4. Кадровое обеспечение пищеблока		
8.1.	Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	+
8.2.	Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки 1 раз в 3 года	+
8.3.	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медицинского осмотра при поступлении на работу / 1 раз в год	+
8.4.	Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в год / 2 года (в соответствии с занимаемой должностью)	+
5. Локальные и распорядительные акты учреждения		
9.1.	Положение об организации питания в школе	+
9.2.	Положение о бракеражной комиссии	+
9.3.	Положение об общественной комиссии	+
9.4.	Приказ об утверждении режима работы учреждения	+
9.5.	Приказ об утверждении графика питания учащихся в соответствии с режимом работы школы	+
9.6.	Приказ об утверждении режима работы	+
		1 раз в год /актуализация по мере необходимости

	пищеблока с учетом режима работы школы	
9.7.	Приказ о назначении ответственных за организацию питания, проведение контрольных мероприятий за качеством предоставления питания, организацию бесплатного питания льготных категорий обучающихся, формирование навыков культуры здорового питания, профилактику алиментарно-зависимых и инфекционных заболеваний +	
9.8.	Приказ об утверждении состава административной комиссии и программы административного контроля +	1 раз в год /актуализация по мере необходимости
9.9.	Приказ об утверждении состава и плана работы общественной комиссии +	
9.10.	Приказ об утверждении состава бракеражной комиссии +	
9.11.	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.) +	
9.12.	Приказ об организации бесплатного питания обучающихся, получающих начальное общее образование, содержащий поименный список учащихся 1-4 классов +	
9.13.	Приказ об утверждении плана реализации программы административного контроля на учебный год (в разрезе по месяцам) +	
9.14.	Приказ о назначении ответственных за работу по регулярному наполнению и актуализации информации на Стенде по организации питания, в Разделе сайта МАОУ «СинТез» г. Перми «Организация питания обучающихся» +	
6. 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.) +	1 раз в год /актуализация по мере необходимости
10.2.	Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания +	

10.3	Наличие раздела «Организация питания обучающихся» на официальном стенде учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой раздела +	
10.4.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти +	Не реже 1 раза в месяц
7. Изучение удовлетворенности качеством предоставляемой услуги по организации питания		
11.1.	Анкетирование родителей / учащихся по вопросам организации питания в МАОУ «СинТез» г. Перми +	1 раз в полгода <i>Проводилось декабрь 2022</i>
11.2.	Анализ результатов анкетирования	
11.3.	Анализ результатов работы общественной комиссии	В конце учебного года
11.4.	Самоанализ эффективности работы административной комиссии по контролю организации питания	<i>Накалена из мая 2023г.</i>
<p>Результаты проверок фиксируются в актах, подписываются проверяющим и представителем организатора питания. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».</p>		

**Акт проверки комиссии административного контроля  
выявленных нарушений при организации питания в  
МАОУ «СинТез» г.Перми**

г. Пермь

03 апреля 2023 г.

Комиссией в составе:

1. Председатель – М.И. Чугайнова, заместитель директора по АХЧ
2. М.Э. Иванова – медицинский работник
3. А.В. Ракшина – ответственный за питание
4. Н.Н. Шардина – заместитель по ВР
5. Л.А. Нигматуллина – заведующая производством





03 апреля 2023 г. проведена проверка устранения выявленных нарушений при организации питания.

Выводы работы комиссии:

1. Основные нарушения устранены.
2. Принято решение о возможности работы пищеблока.

№	Основные нарушения	Сроки устранения	Ответственный	Отметка об устранении нарушения
1	Раздача открыта	Особенность построения пищеблока	М.С. Лебедева	Допустимо.
3	Выдача порций неодинакового размера (+- 5гр.)	Допустимо	М.С. Лебедева	Устранено. Основание СанПиН

Комиссия:

 \_\_\_\_\_ Л.А. Нигматуллина  
 \_\_\_\_\_ А.В. Ракшина  
 \_\_\_\_\_ М.Э. Иванова  
 \_\_\_\_\_ Н.Н. Шардина

**Акт о результатах проверки комиссией административного контроля  
организации питания в МАОУ «СинТез» г.Перми**

На основании: программы административного контроля организации и качества питания обучающихся МАОУ «СинТез» г.Перми на 2022-2023 учебный год

Комиссия в составе:



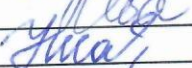

М.И. Чугайнова – заместитель директора по АХЧ  
А.В. Ракшина – ответственный по питанию  
Л.А. Нигматуллина – заведующая производством  
М.Э. Иванова – медицинский работник  
Н.Н. Шардина – заместитель директора по ВР

«03» апреля 2023 г. составили настоящий акт проверки

Основные замечания и сроки их устранения.

№ п/п	Основные нарушения	Сроки устранения	Ответственный
1	Раздача открыта (особенность построения пищеблока)	Допустимо	М.С. Лебедева
2	Выдача порций неодинакового размера (+- 5 гр.)	Допустимо	М.С. Лебедева

Комиссия:

  
\_\_\_\_\_ А.В. Ракшина  
  
\_\_\_\_\_ Л.А. Нигматуллина  
  
\_\_\_\_\_ М.Э. Иванова  
  
\_\_\_\_\_ Н.Н. Шардина