

Карта контроля
Административный контроль организации питания в муниципальном автономном общеобразовательном
учреждении «Химико-технологическая школа «СпирТез» г. Пермь
на 2023-2024 учебный год

Адрес объекта проверки: ул. Юм Ярикашвы, 3
 Дата проверки: 25.01.2024г
 Организатор питания: ООО «Дело вкуса»

№ п/п	Объекты контроля	Периодичность контроля	Результат 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	соответствует
1.2.	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)		соответствует
1.3.	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)		чисто
1.4.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие		тарелки целые, чистые, сухие.
1.5.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие		на 1 кружке скол
2. Контроль процесса накрывания и приема пищи			
2.1.	Количество перемен для приема пищи учащихся 1 / 2 смены	Не реже 1 раза в месяц	1 смена - 4 перемены 2 смена - 2 перемены
2.2.	Продолжительность перемен для приема пищи (20 мин.)		20 мин.
2.3.	Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)		соответствует
2.4.	Выдача порций одинакового размера		± 5 гр.
2.5.	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися		наблюдают
2.6.	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала		проводится
3. Соблюдение рациона питания			
3.1.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	Не реже 1 раза в месяц	меню согласовано
3.2.	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 меню
3.3.	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании (Приложение № 6 [1])		отсутствуют

1	2	3	
3.4.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)		<i>проведён</i>
3.5.	Объём и вид пищевых отходов после приема пищи		<i>≈ 1-2 кг.</i>
3.6.	Наличие примерного 10-дневного -24-дневного меню, утвержденного организатором питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы и не менее чем на 2 сезона	Не реже 1 раза в квартал	<i>имеется</i>
3.7.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в диетическом питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)		<i>детей нет</i>
3.8.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню		<i>имеется</i>
4. Обеспечение питьевого режима			
4.1.	Использование бутилированной воды, кипяченой воды, либо наличие питьевых фонтанчиков	Не реже 1 раза в неделю	<i>кипяченая вода</i>
4.2.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня		<i>доступ свободный</i>
4.3.	Обеспечение достаточного количества чистой посуды		<i>достаточно</i>
4.4.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды		<i>промаркированно</i>
4.5.	Замена кипяченой воды каждые 3 часа		<i>2/3 2-3 часа</i>
4.6.	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды / воды из питьевых фонтанчиков	Не реже 1 раз в квартал	<i>—</i>
5. Полнота и своевременность ведения документации			
5.1.	Гигиенический журнал (сотрудники)	Не реже 1 раз в месяц	<i>журналы +</i>
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования		<i>заполнены +</i>
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях		<i>+</i>
5.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции		<i>+</i>
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции		<i>+</i>
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)		<i>+</i>
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов		<i>+</i>
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок		<i>+</i>
5.9.	Журнал контроля замены кипяченой воды	Не реже 1 раза в	<i>+</i>

1	2	3	
5.10.	Журнал контроля работы рециркулятора	еженедельно	+
5.11.	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажной уборка зала (после каждой смены)		заполнен на стене
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)	Не реже 1 раз в квартал	договора заключена полуфабрикатов нет
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.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, 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		
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)		
7. Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора			
7.1.	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных испытаний	1 раз в год	
7.2.	Наличие актов, заключений по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований в соответствии с программой проведения лабораторных испытаний:	1 раз в полугодие	
	исследование смывов с оборудования, инвентаря, рук, спецодежды персонала на наличие яиц гельминтов - не менее 5 смывов (периодичность проведения - 1 раз в полгода)		
	микробиологические исследования на наличие санитарно-		


1	2	3	
	показательной микрофлоры (БГКП) - не менее 5 смывов (периодичность проведения - 1 раз в полгода)		
	исследования питьевой воды на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам (периодичность проведения - 1 раз в полгода)		
	микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) - (периодичность проведения - 1 раз в квартал)		
	калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд одного приема пищи рецептуре (периодичность проведения - 1 раз в год)	1 раз в год	
8. Кадровое обеспечение пищеблока			
8.1.	Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	1 раз в полугодие / при приеме на работу нового сотрудника	соответствует проходит имеются, медосмотр пройден. гигиеническое обучение пройдено
8.2.	Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки (периодичность - 1 раз в 3 года)		
8.3.	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра		
8.4.	Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в год / 2 года (периодичность - 1 раз в год / 2 года в соответствии с занимаемой должностью)		
9. Локальные и распорядительные акты учреждения			
9.1.	Положение об организации питания в школе	1 раз в год / актуализация по мере необходимости	приказы и положения имеются
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 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 и культуры здорового питания, профилактику алиментарно-зависимых и инфекционных заболеваний		
9.8.	Приказ об утверждении состава административной комиссии и программы административного контроля		


1	2	3	
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 подразделе сайта МАОУ «Организация питания обучающихся»		
10. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении			
10.1.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	Не реже 1 раза в месяц	<i>меню размещено</i>
10.2.	Наличие стенда по организации питания (данные об организаторе питания, информация о выпестоявших организациях, график питания, меню на текущую дату, список работников пищеблока, состав бракеражной комиссии и т.д.)	1 раз в квартал / актуализация по мере необходимости	<i>налице</i>
10.3.	Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания		
10.4.	Наличие подраздела «Организация питания обучающихся» на официальном сайте учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой подраздела		
11. Изучение удовлетворенности качеством предоставляемой услуги по организации питания			
11.1.	Анкетирование родителей / учащихся по вопросам организации питания в МАОУ	1 раз в полугодие	
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	В конце учебного года	


Выводы: Санитарно-гигиенические требования выполняются,
питание соответствует Ланю, на 1 кружке наличие скол,

1. Председатель комиссии:  М.И. Чугайнова

2. Члены комиссии  И.А. Петрова

 Н.С. Долгих

 Е.С. Топорова

 Е.В. Катаева

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

Основание: приказ № 01-10-572/2 от 31.08.23, программа административного контроля

Комиссия в составе:

1. Председатель комиссии: зам.директора по АХЧ - М.И. Чугайнова
2. Члены комиссии: ответственный по питанию - И.А. Петрова
медицинский работник - П.С. Долгих
зав. производством - Е.С. Топорова
зам.директора по ВР - Е.В. Катаева

25.01.2024 составили настоящий акт о результатах проверки:

№ п/п	Основные нарушения	Сроки устранения	Ответственный
1	на 1 кружке скол	25.01.2024 устранено	Топорова Е.С.
/			

1. Председатель комиссии:  М.И. Чугайнова

2. Члены комиссии:  И.А. Петрова

 П.С. Долгих

 Е.С. Топорова

 Е.В. Катаева

