

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

Адрес объекта проверки: ул. Юли Фришманов, 3
 Дата проверки: 22.08.2023 г 09:20 - 10:00
 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	<i>оборудована</i> <i>раздача соответствует требованиям обеденной зала</i> <i>поставкой столов удобно расставлены тарелки чистые и сухие</i> <i>на 2-х круглых столах</i>
1.2.	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)		
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 1 раза в месяц	<i>1 смена - 4 перемены</i> <i>2 смена - 2 перемены</i> <i>соответствует</i> <i>начали накрывать за 7 мин. до перемены</i> <i>± 5 гр.</i> <i>ви. руководители контролируют</i> <i>после приема пищи проведена уборка и обработка столов, проветривание</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		
2.5.	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися		
2.6.	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала		
3. Соблюдение рациона питания			
3.1.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	Не реже 1 раза в месяц	<i>меню имеется</i> <i>соответствуют</i> <i>отсутствует</i>
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		
3.3.	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании (Приложение № 6 [1])		

1	2	3	
3.4.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)		<i>бракераж проведен</i>
3.5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи		<i>1-2 кг (0,5 бака) 7-8м.</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>интер</i>
3.7.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в диетическом питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)		<i>на диетическом питании детей нет</i>
3.8.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню		<i>интер</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 имеется</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>посуда достаточна</i>
4.4.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды		<i>с 1-ого подноса стерлась краска</i>
4.5.	Замена кипяченой воды каждые 3 часа		<i>имеется камбуз 8-30.</i>
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)	Не реже 1 раз в месяц	<i>Журналы в наличии, записи ведутся и обновляются</i>
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)		
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов		
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок		
5.9.	Журнал контроля замены кипяченой воды	Не реже 1 раза в	

1	2	3	
5.10.	Журнал контроля работы рециркулятора	еженедельно	+
5.11.	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажной уборки зала (после каждой смены)		записан 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 заключены, 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)		сопроводительные документы имеются
6.3.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки		условия хранения соблюдаются
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		соблюдаются
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)		договор имеется на 2023 год
7. Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора			
7.1.	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных испытаний	1 раз в год	имеется
7.2.	Наличие актов, заключений по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований в соответствии с программой проведения лабораторных испытаний: 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 раз в полугодие	протокол № 2800 от 23.05.2023


1	2	3	
	показательной микрофлоры (БГКП) - не менее 5 смывов (периодичность проведения - 1 раз в полгода)		протокол № 2300 23.05.2023
	исследования питьевой воды на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам (периодичность проведения - 1 раз в полгода)		№ 6256 от 22.09.23
	микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) - (периодичность проведения - 1 раз в квартал)		протокол № 6260 от 22.09.2023 № 6259
	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
8.2.	Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки (периодичность - 1 раз в 3 года)		пройдено
8.3.	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра		имеются
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)		гигиен. обучение пройдено
9. Локальные и распорядительные акты учреждения			
9.1.	Положение об организации питания в школе	1 раз в год / актуализация по мере необходимости	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


1	2	3	
9.9.	Приказ об утверждении состава и плана работы общественной комиссии		<i>имеется</i>
9.10.	Приказ об утверждении состава бракеражной комиссии		<i>имеется</i>
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.)		<i>имеется</i>
9.12.	Приказ об организации бесплатного питания обучающихся, получающих начальное общее образование, содержащий поименный список учащихся 1-4 классов		<i>имеется</i>
9.13.	Приказ об утверждении плана реализации программы административного контроля на учебный год (в разрезе по месяцам)		<i>имеется</i>
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»		<i>имеется</i>
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>размещено</i>
10.2.	Наличие стенда по организации питания (данные об организаторе питания, информация о выпостоящих 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>стенд есть, информация размещена</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	<i>не проводилось</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	В конце учебного года	

Выводы: На 2-х кружках еской, не промаркирована
подносы - 1 шт, добавить шило в дежурство у ульявальных

1. Председатель комиссии:  М.И. Чугайнова

2. Члены комиссии  И.А. Петрова

 И.С. Долгих

 Е.С. Гонорова

 Е.В. Катаева

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

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

Комиссия в составе:

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

22.09.2023 составили настоящий акт о результатах проверки:

№ п/п	Основные нарушения	Сроки устранения	Ответственный
1	На 2-х кружках обнаружена сколь	22.09.2023 устранено	Тонорова Е.С.
2	1шт. полное не промаркировано для испол. посуды	22.09.2023 устранено	Тонорова Е.С.
3	Заканчивается молоко в дозаторах и умывальниках	22.09.2023 устранено	Валина Е.В.

1. Председатель комиссии: _____ М.И. Чугайнова
2. Члены комиссии _____ И.А. Петрова
_____ П.С. Долгих
_____ Е.С. Тонорова
_____ Е.В. Катаева

2012-13-14

1. The first part of the report
describes the current situation
of the company and the
market. It also discusses the
main challenges and opportunities
facing the company.

2. The second part of the report
focuses on the financial performance
of the company. It includes a
detailed analysis of the income
statement, balance sheet, and
cash flow statement.

3. The third part of the report
discusses the company's strategy
for the future. It includes a
detailed analysis of the company's
competitive advantage and its
plans for growth.

10/10/13