

КАРТА

административного контроля

Дата контроля «03» сентября 2021г.

Время контроля 10:00 1 смена (завтрак)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии:

Заместитель директора Е.Н. Баяндина

Члены комиссии:

Ответственный за организацию питания А.В. Демидова

Медицинский работник Н.Ю. Елизарова

Учитель Е.С. Лихачева

Учитель О.В. Юферова

№ п/п	Объекты контроля	Оценка объекта контроля (соответствует - «1», не соответствует – комментарий)	Дополнения, комментарии
1	Контроль эстетического и санитарного состояния		
1.1.	Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2 шт.), одноразовых полотенец, санитарное состояние)	1	
1.2.	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	1	
1.3.	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	1	
1.4.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	1	
1.5.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	1	
2	Контроль процесса накрывания и приема пищи	1	
2.1.	Количество перемен для приема пищи учащихся 1 / 2 смены	1	
2.2.	Продолжительность перемен для приема пищи (20 мин.)	1	

2.3.	Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)	1	
2.4.	Выдача порций одинакового размера	1	
2.5.	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	1	
2.6.	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	1	
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	1	осенне-зимний период
3.2.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)	1	
3.3.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	1	
3.4.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	1	
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	1	
3.7.	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании (Приложение № 6 [1])	1	
3.8.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	1	
3.9.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	1	
4	Обеспечение питьевого режима		

4.1.	Использование бутилированной воды, кипяченой воды, либо наличие питьевых фонтанчиков	1	Использование кипяченой воды
4.2.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	1	
4.3.	Обеспечение достаточного количества чистой посуды	1	
4.4.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	1	
4.5.	Замена кипяченой воды каждые 3 часа	1	Замена кипяченой воды каждый час
4.6.	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды / воды из питьевых фонтанчиков		Использование кипяченой воды
5	Полнота и своевременность заполнения документации		
5.1.	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 1[1])	1	
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 2[1])	1	
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 3[1])	1	
5.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4[1])	1	
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 5[1])	1	
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	1	
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов		Журнал отсутствует
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	1	
5.9.	Журнал контроля замены кипяченой воды	1	
5.10.	Журнал контроля работы рециркулятора	1	
5.11.	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи),	1	

	влажная уборка зала (после каждой смены)		
6	Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья	1	
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	1	
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)	1	
6.3.	Контроль качества поступающих продуктов питания, условий их хранения и сроков реализации	1	
6.4.	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся, что подтверждается документально	1	
7	Локальные и распорядительные акты учреждения		
7.1.	Положение об организации питания в школе	1	
7.2.	Положение о бракеражной комиссии	1	
7.3.	Положение об общественной комиссии	1	
7.4.	Приказ об утверждении режима работы учреждения	1	

7.5.	Приказ об утверждении графика питания учащихся в соответствии с режимом работы школы	1	
7.6.	Приказ об утверждении режима работы пищеблока с учетом режима работы школы	1	
7.7.	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	1	
7.8.	Приказ об утверждении состава административной комиссии и программы административного контроля	1	
7.9.	Приказ об утверждении состава и плана работы общественной комиссии	1	
7.10.	Приказ об утверждении состава бракеражной комиссии	1	
7.11.	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.)	1	
7.12.	Приказ об организации бесплатного питания обучающихся, получающих начальное общее образование, содержащий поименный список учащихся 1-4 классов	1	
7.13.	Приказ об утверждении плана реализации программы административного контроля на учебный год (в разрезе по месяцам)	1	
7.14.	Приказ о назначении ответственных за работу по регулярному наполнению и актуализации	1	

	информации на Стенде по организации питания, в Разделе сайта МОУ «Организация питания обучающихся»		
8	Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении		
8.1.	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	
8.2.	Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания	1	
8.3.	Наличие раздела «Организация питания обучающихся» на официальном стенде учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой раздела	1	
8.4.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	1	

Выводы комиссии: эстетическое и санитарное состояние, процесс накрывания и приема пищи, обеспечение питьевого режима, прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья, обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении соответствуют по всем пунктам контроля. Локальные и распорядительные акты учреждения в наличии. Отсутствует журнал контроля закладки продуктов. Рекомендовано завести журнал.

Председатель комиссии:

 Е.Н. Баяндина

Члены комиссии:

 А.В. Демидова

 Н.Ю. Елизарова

 Е.С. Лихачева

 О.В. Юферова