

КАРТА

административного контроля

Дата контроля «19» мая 2023г.

Время контроля 11:50 I 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	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)	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			
2.1.	Количество перемен для приема пищи учащихся	1	

	/ 2 смены		
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			
3.4.	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.	Бракерияж 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	
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	
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	1	
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	1	
5.9.	Журнал контроля замены кипяченой воды	1	
5.10.	Журнал контроля работы рециркулятора	0	
5.11.	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены)	1	
10. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении			
10.4.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	1	

Выводы комиссии:

Эстетическое состояние зала, процесс накрывания и приема пищи, соблюдение рациона питания, обеспечение питьевого режима, полнота и своевременность заполнения документации (не ведется журнал работы рециркулятора), обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении соответствуют по всем пунктам контроля.

Члены комиссии:

Председатель комиссии:

 _____ Е.Н. Баяндина

Члены комиссии:

 _____ А.В. Демидова

 _____ Н.Ю. Елизарова

 _____ Е.С. Лихачева

 _____ О.В. Юферова

КАРТА**административного контроля**

Дата контроля «04» мая 2023г.

Время контроля 11:50 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	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)	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			
2.1.	Количество перемен для приема пищи учащихся 1		

	/ 2 смены		
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			
3.4.	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	
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	
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	1	
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	1	
5.9.	Журнал контроля замены кипяченой воды	1	
5.10.	Журнал контроля работы рециркулятора	0	
5.11.	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены)	1	
10. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении			
10.4.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	1	

Выводы комиссии:

Эстетическое состояние зала, процесс накрывания и приема пищи, соблюдение рациона питания, обеспечение питьевого режима, полнота и своевременность заполнения документации (не ведется журнал работы рециркулятора), обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении соответствуют по всем пунктам контроля.

Члены комиссии:

Председатель комиссии:

 Е.Н. Баяндина

Члены комиссии:

 А.В. Демидова

 Н.Ю. Елизарова

 Е.С. Лихачева

 О.В. Юферова

КАРТА

административного контроля

Дата контроля «21» апреля 2023г.

Время контроля 11:50 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	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)	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			
2.1.	Количество перемен для приема пищи учащихся	1	

	/ 2 смены		
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			
3.4.	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	
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	
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	1	
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	1	
5.9.	Журнал контроля замены кипяченой воды	1	
5.10.	Журнал контроля работы рециркулятора	0	
5.11.	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены)	1	
10. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении			
10.4.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	1	

Выводы комиссии:

Эстетическое состояние зала, процесс накрывания и приема пищи, соблюдение рациона питания, обеспечение питьевого режима, полнота и своевременность заполнения документации (не ведется журнал работы рециркулятора), обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении соответствуют по всем пунктам контроля.

Члены комиссии:

Председатель комиссии:



Е.Н. Баяндина

Члены комиссии:



А.В. Демидова



Н.Ю. Елнзарова



Е.С. Лихачева



О.В. Юферова

КАРТА**административного контроля**

Дата контроля «07» апреля 2023г.

Время контроля 09:10 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 смена	1	
2.2.	Продолжительность перемен для	1	

	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)	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	
3.2.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)	0	
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	
3.5.	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	
3.6.	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании (Приложение № 6 [1])	1	
3.7.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень	1	

	готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)		
3.8.	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 (кипяченая вода)	
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	
4.6.	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды / воды из питьевых фонтанчиков	0 (кипяченая вода)	
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	1	
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	1	

5.9.	Журнал контроля замены кипяченой воды	1	
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)	1	
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	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.	Заклучен договор на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся, что подтверждается документально	1	
7	Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении		

7.1.	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	
7.2.	Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания	1	
7.3.	Наличие раздела «Организация питания обучающихся» на официальном стенде учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой раздела	1	
7.4.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	1	

Выводы комиссии: не ведется журнал работы рециркулятора. По остальным пунктам контроля замечаний не выявлено.

Председатель комиссии:

 Е.Н. Баяндина

Члены комиссии:

 А.В. Демидова

 Н.Ю. Елизарова

 Е.С. Лихачева

 О.В. Юферова

КАРТА

административного контроля

Дата контроля «07» апреля 2023г.

Время контроля 09:10 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.)		
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	
3.2.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)	0	
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	
3.5.	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	
3.6.	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании (Приложение № 6 [1])	1	
3.7.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической		

	карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	1	
3.8.	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	Кипяченая вода
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		каждые 30 мин
4.6.	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды / воды из питьевых фонтанчиков	0	Кипяченая вода
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])		Вниманию не берется
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	0	

5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	1	
5.9.	Журнал контроля замены кипяченой воды	1	
5.10.	Журнал контроля работы рециркулятора	0	
5.11.	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены)	1	
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	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	1	

	подтверждается документально		
7	Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении		
7.1.	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	
7.2.	Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания	1	
7.3.	Наличие раздела «Организация питания обучающихся» на официальном стенде учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой раздела	1	
7.4.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	1	

Выводы комиссии: Эстетическое состояние и санитарное состояние соответствует по всем пунктам контроля. Существует индивидуальное меню для детей, поступающих в спец. питание. Существует журнал контроля качества продуктов, журнал работы рефрижератора. Не вошли журналы учета температуры и влажности в складских помещениях. Прием и хранение пищевого сырья и продовольственного сырья и обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении соответствует по всем пунктам контроля.

Председатель комиссии:

Баян Е.Н. Баяндина

Члены комиссии:

Демидова А.В. Демидова

Елизарова Н.Ю. Елизарова

Лихачева Е.С. Лихачева

Юферова О.В. Юферова

КАРТА

административного контроля

Дата контроля «24» марта 2023г.

Время контроля 09:10

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		
2.1.	Количество перемен для приема пищи учащихся 1 / 2 смены	1	

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		
3.4.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	↓	
3.5.	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 10-дневного -24-дневного меню	↓	
3.6.	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании (Приложение № 6 [1])	↓	
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	↓	
4	Обеспечение питьевого режима		
4.1.	Использование бутилированной воды, кипяченой воды, либо наличие питьевых фонтанчиков	↓	
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	1	
4.5.	Замена кипяченой воды каждые 3 часа	1	
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])	1/0	Внимание не учитывается
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	0	
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	1	
5.9.	Журнал контроля замены кипяченой воды	1	
5.10.	Журнал контроля работы рециркулятора	0	
5.11.	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены)	1	

Выводы комиссии: Эстетическое и санитарное состояние соответствует по всем пунктам контроля
 Контроль процесса накрывания и приема пищи соответствует по всем показателям.
 Обеспечение питьевого режима соответствует по всем показателям.
 Отсутствуют журналы контроля закладки продуктов и контроля работы рециркулятора
 Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях не заполняется.

Председатель комиссии:

 Е.Н. Баяндина

Члены комиссии:

 А.В. Демидова

 Н.Ю. Елизарова

 Е.С. Лихачева

 О.В. Юферова

КАРТА

административного контроля

Дата контроля «17» марта 2023г.

Время контроля 14:50

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		
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		
3.4.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	1	
3.5.	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	
3.6.	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании (Приложение № 6 [1])	1	
3.7.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	1	
3.8.	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	
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	1	

	подносов для чистой и использованной посуды		
4.5.	Замена кипяченой воды каждые 3 часа	1	
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])	0	
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	0	
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	1	
5.9.	Журнал контроля замены кипяченой воды	1	
5.10.	Журнал контроля работы рециркулятора	0	
5.11.	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены)	1	

Выводы комиссии: Комиссия выявила замечания, а именно: отсутствие журнала контроля закладки продуктов, отсутствие журнала контроля работы рециркулятора, отсутствие записей в журнале учета температуры и влажности в складских помещениях.
Комиссией рекомендовано завести и своевременно вести журналы.

Председатель комиссии:

 Е.Н. Баннина

Члены комиссии:

 А.В. Демидова

 Н.Ю. Елизарова

 Е.С. Лихачева

 О.В. Юферова

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя
общеобразовательная школа № 134» г.Перми

АКТ

о проверке административной комиссией организации питания
в МАОУ «СОШ № 134» г.Перми

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

Настоящий акт о том, что 22.11.2022 административной комиссией была проведена проверка организации питания в МАОУ «СОШ № 134» г.Перми.

В ходе проверки выявлено:

На раздаче имеется книга отзывов и предложений.

Ведется гигиенический журнал (сотрудники), журнал температурного режима холодильного оборудования, журнал температуры и влажности в складских помещениях, журнал бракеража готовой пищевой продукции.

Предоставлены медицинские книжки на следующих сотрудников столовой:

Гильмутдинов Сергей Халафутдинович – повар-технолог

Будникова Елена Борисовна – зав. производством

Никифорова Наталья Евгеньевна – повар - кассир

Вековщинина Татьяна Ивановна – повар супа - гарниры

Болотова Оксана Николаевна – повар мясной цех

Зверькова Галина Ивановна – повар холодный цех

Борисова Ольга Сергеевна - зальная

Шатрова Евгения Николаевна - зальная

Смирнова Оксана Николаевна – мойщица посуды

Комиссией административного контроля взяты медицинские книжки данных сотрудников для уточнения данных в Роспотребнадзоре.

В ходе проверки выявлены следующие нарушения:

Не предоставлены документы, подтверждающие наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока.

Не ведется журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

Не предоставлен договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных испытаний.

Председатель комиссии:

 Е.Н. Баяндина

Члены комиссии:

 А.В. Демидова

 Н.Ю. Елизарова

 Е.С. Лихачева

 О.В. Юферова

Представитель поставщика питания:



КАРТА

административного контроля

Дата контроля « 16 » ноября 2022г.

Время контроля 16:30

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	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)	}	Книга отзывов отсутствует.
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	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	Оценки-улучши
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	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	Финансирование
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	
4.6.	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды / воды из питьевых фонтанчиков		Финансирование
5. Полнота и своевременность заполнения документации			
5.1.	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 1[1])	1	Заменим
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 2[1])	1	Заменим
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 3[1])	1	Заменим
5.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4[1])	1	Заменим
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 5[1])	0	Отсутств.
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	1	Заменим
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов	0	
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	0	
5.9.	Журнал контроля замены кипяченой воды	0	
5.10.	Журнал контроля работы рециркулятора	0	

5.11.	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены)	0	
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	0	<i>Не предусмотрено</i>
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)	0	
6.3.	Контроль качества поступающих продуктов питания, условий их хранения и сроков реализации	0	
6.4.	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся, что подтверждается документально	1	
7. Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора			
7.1.	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных испытаний	0	
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 (БГКП) - 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 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	0	
8.2.	Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в 3 года	0	
8.3.	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра при поступлении на работу / 1 раз в год	0	
8.4.	Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в года / 2 года (в соответствии с занимаемой должностью)	0	

Выводы комиссии: В связи с отсутствием документов предоставить их в срок до 18.11.2022г.

Председатель комиссии:

Баяндина Е.Н. Баяндина

Члены комиссии:

Демидова А.В. Демидова

Елизарова Н.Ю. Елизарова

Лихачева Е.С. Лихачева

Юферова О.В. Юферова

Представитель организатора питания:

Будникова

Канцелярия

16.11.22 Будникова

КАРТА
административного контроля

Дата контроля «24» октября 2022г.

Время контроля 11:50 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	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)	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			
2.1.	Количество перемен для приема пищи учащихся 1	1	

	/ 2 смены		
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			
3.4.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	↑	
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	↑	
3.7.	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании (Приложение № 6 [1])	↑	
3.8.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	↑	
3.9.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	↑	Примерно 30%
4. Обеспечение питьевого режима			
4.1.	Использование бутилированной воды, кипяченой воды, либо наличие питьевых фонтанчиков	↑	Использование кипяченой воды
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	1	
4.5.	Замена кипяченой воды каждые 3 часа	1	Каждый час
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	1	
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), влажная уборка зала (после каждой смены)	1	
10. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении			
10.4.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	1	
11. Изучение удовлетворенности качеством предоставляемой услуги по организации питания			
11.1.	Анкетирование родителей / учащихся по вопросам организации питания в МОУ	1	
11.2.	Анализ результатов анкетирования	1	Результаты анкетирования зафиксированы в акте

Выводы комиссии:

Эстетическое состояние зала, процесс накрывания и приёма пищи, соблюдение рациона питания, обеспечение питьевого режима, полнота и своевременность заполнения документации, обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении соответствуют по всем пунктам контроля. Проведено анкетирование родителей/учащихся. Результаты анкетирования зафиксированы в акте. Замечаний нет.

Члены комиссии:

Председатель комиссии:

Баяндина Е.Н. Баяндина

Члены комиссии:

Демидова А.В. Демидова

Елизарова Н.Ю. Елизарова

Лихачева Е.С. Лихачева

Юферова О.В. Юферова

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 134» г.Перми

АКТ

о результатах анкетирования по вопросам организации питания в МАОУ «СОШ № 134» г.Перми

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

Настоящий акт о том, что с 20.10.2022 по 23.10.2022 было проведено анкетирование по вопросам организации питания в МАОУ «СОШ № 134» г.Перми среди 1-11 классов МАОУ «СОШ № 134» г.Перми. Анкетирование проводилось в электронном формате в гугл-форме по ссылке:

https://docs.google.com/forms/d/IDACyutpVnoKq_gCrRJguJG3lihpmHuRZZ6HcX6936Hl/edit#responses

В анкетировании приняло участие 288 учащихся и родителей.

В анкете были заданы следующие вопросы:

1. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ?

60,1% ответили ДА

19,8% затруднились ответить

20,1% - НЕТ

2. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

67,4% ответили ДА

26% затруднились ответить

6,6% - НЕТ

3. ПИТАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

77,8% - да

22,2% - нет

4. ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ?

Не нравится – 59%

Не успеваете – 3,8%

Питаетесь дома – 37,2%

5. В ШКОЛЕ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:

Горячий завтрак – 55,8%

Горячий обед (с первым блюдом) – 38,2%

2-разовое питание (завтрак+обед) – 6%

6. НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЕ?

Да – 35,8%

Иногда – 34,7%

Нет – 29,4%

7. ХВАТАЕТ ЛИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМЕНЫ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОЕСТЬ В ШКОЛЕ?

75,2% ответили да

24,8% - нет

8. НРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

58,6% - не всегда

24,8% - да

16,5% - нет

9.ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?

Невкусно готовят – 34,7%

Однообразное питание – 21,2%

Готовят нелюбимую пищу – 43%

Остывшая еда – 25,4%

Маленькие порции – 11,4%

7,5% - иные причины среди которых «не всегда вкусно», «питаемся дома», «не питаемся», «не вся еда по вкусу».

10. УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

45,2% - иногда

33,8% - да

21% - нет

11. СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?

69,3% - да

30,7% - нет

В предложениях по изменению меню преобладали такие, как разнообразить меню, добавить пельмени, запеканки, омлет, сосиски, включить в меню выпечку, дети не любят каши, добавить фрукты.

Исходя из полученных ответов можно сделать вывод, что опрашиваемые в большинстве удовлетворены или частично удовлетворены питанием в школе.

На замечания по неудовлетворенности меню, разнообразию питания можно отметить, что в школе имеется типовое меню, утвержденное генеральным директором поставщика питания и согласованное директором МАОУ «СОШ № 134» г.Перми. Ежедневное фактическое меню по составу, выходу порций соответствует примерному двенадцатидневному меню на осенне-зимний период. Меню соответствует СанПиН 2.3/2.4,3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Блюда готовятся в соответствии с рецептурами блюд и кулинарных изделий.

Председатель комиссии:

 Е.Н. Баяндина

Члены комиссии:

 А.В. Демидова

 Н.Ю. Елизарова

 Е.С. Лихачева

 О.В. Юферова

КАРТА

административного контроля

Дата контроля «07» октября 2022г.

Время контроля 15:05 2 смена (обед)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии:

Заместитель директора Е.Н. Баяндина

Члены комиссии:

Ответственный за организацию питания А.В. Демидова

Медицинский работник Н.Ю. Елзарова

Учитель Е.С. Лихачева

Учитель О.В. Юферова

№ п/п	Объекты контроля	Оценка объекта контроля (соответствует - «1», не соответствует – комментарий)	Дополнения, комментарии
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)	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			
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	
4. Обеспечение питьевого режима			
4.1.	Использование бутилированной воды, кипяченой воды, либо наличие питьевых фонтанчиков	1	Кипяченая вода
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 каждые час
5. Полнота и своевременность заполнения документации			
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), влажная уборка зала (после каждой смены)	1	
10. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении			
10.4.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	1	

Выводы комиссии:

Эстетическое состояние зала, процесс накрывания и приема пищи, обеспечение питьевого режима, полнота и своевременность заполнения документации соответствуют по всем пунктам контроля. Ежедневно, в течение четверти размещается фактическое меню. Замечаний нет.

Члены комиссии:

Председатель комиссии:

Баяндина Е.Н. Баяндина

Члены комиссии:

Демидова А.В. Демидова

Елизарова Н.Ю. Елизарова

Лихачева Е.С. Лихачева

Юферова О.В. Юферова

КАРТА
административного контроля

Дата контроля «23» сентября 2022г.

Время контроля 15:05 2 смена (обед)

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	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)	↑	
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	↑	
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	↑	
4. Обеспечение питьевого режима			
4.1.	Использование бутилированной воды, кипяченой воды, либо наличие питьевых фонтанчиков	↑	Использование кипяченой воды Кипятить час
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	↑	
5. Полнота и своевременность заполнения документации			
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)	↑	
10. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении			
10.4.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	↑	

Выводы комиссии:

Эстетическое состояние зала, процесс накрывания и приёма пищи, обеспечение питьевого режима, полнота и своевременность заполнения документации соответствуют по всем пунктам контроля. Ежедневно, в течение четверти размещается фактическое меню. Замечаний нет.

Члены комиссии:

Председатель комиссии:


 Е.Н. Баяндина

Члены комиссии:

 А.В. Демидова

 Н.Ю. Елизарова

 Е.С. Лихачева

 О.В. Юферова

КАРТА

административного контроля

Дата контроля «09» сентября 2022г.

Время контроля 09:20 1 смена (завтрак)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии:

Заместитель директора Е.Н. Байндина

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	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)	}	
1.2.	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюдов, 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	}	
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.	Наличие примерного 10-дневного -24-дневного меню, подписанного организатором питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы и не менее чем на 2 сезона	+	
3.2.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)	+	Заявления от родителей не поступало
3.3.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	+	
3.4.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	+	
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	+	
3.7.	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании (Приложение № 6 [1])	+	
3.8.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	+	
3.9.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	+	Примерно 40%
4. Обеспечение питьевого режима			
4.1.	Использование бутилированной воды, кипяченой воды, либо наличие питьевых фонтанчиков	+	Использование кипяченой воды
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	↓	Каждый час
4.6.	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды / воды из питьевых фонтанчиков	используется кипяченая вода	
5. Полнота и своевременность заполнения документации			
5.1.	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 1[1])	↓	
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 2[1])	↓	
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 3[1])	↓	
5.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4[1])	↓	
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 5[1])	↓	
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	↓	
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)	↓	
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	↓	
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		
7. Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора			
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 (БЖП) - 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 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		
8.2.	Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в 3 года		
8.3.	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра при поступлении на работу / 1 раз в год		
8.4.	Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в года / 2 года (в соответствии с занимаемой должностью)		
9. Локальные и распорядительные акты учреждения			

9.1.	Положение об организации питания в школе	1	
9.2.	Положение о бракеражной комиссии	1	
9.3.	Положение об общественной комиссии	1	
9.4.	Приказ об утверждении режима работы учреждения	1	
9.5.	Приказ об утверждении графика питания учащихся в соответствии с режимом работы школы	1	
9.6.	Приказ об утверждении режима работы пищеблока с учетом режима работы школы	1	
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	1	
9.8.	Приказ об утверждении состава административной комиссии и программы административного контроля	1	
9.9.	Приказ об утверждении состава и плана работы общественной комиссии	1	
9.11.	Приказ об утверждении состава бракеражной комиссии	1	
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, журнала, листов контроля и т.д.)	1	
9.13.	Приказ об организации бесплатного питания обучающихся, получающих начальное общее образование, содержащий поименный список учащихся 1-4 классов	1	
9.14.	Приказ об утверждении плана реализации программы административного контроля на учебный год (в разрезе по месяцам)	1	
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»	1	
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.)	1	
10.2.	Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания	1	
10.3.	Наличие раздела «Организация питания обучающихся» на официальном стенде учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой раздела	1	
10.4.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	1	

Выводы комиссии:

Эстетическое состояние зала, процесс накрывания и приёма пищи, соблюдение рациона питания, обеспечение питьевого режима, полнота и своевременность заполнения документации, прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья, кадровое обеспечение пищеблока, обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении соответствуют по всем пунктам контроля. Имеются акты по результатам проведения лабораторно-инструментальных проверок. В наличии локальные и распорядительные акты учреждения. Замечаний нет.

Члены комиссии:

Председатель комиссии:

Баян Е.Н. Баяндина

Члены комиссии:

Демидова А.В. Демидова

Елизарова Н.Ю. Елизарова

Лихачева Е.С. Лихачева

Юферова О.В. Юферова