

**Карта контроля организации питания  
в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении  
«Школа № 154 для обучающихся с ОВЗ» г. Пермь, по адресу:  
г. Пермь, ул. Новосибирская, 3**

**Состав комиссии:**

1. Заместитель директора по ОБ – Азиатцева Т. А.
2. Ответственный по питанию – Мосова М. В.
3. Медицинский работник – Байдина Н. В.
4. Заместитель директора по ВР – Яницкая Т. Е.
5. Учитель – Шардина С. Ю.

№ п/п	Позиции	Периодичность контроля, дата контроля	Результаты контроля
1	2	3	
<b>1. Контроль эстетического и санитарного состояния</b>			
1.1.	Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2 шт.), одноразовых полотенец, санитарное состояние)	Не реже 1 раза в неделю <i>15.09.2021</i>	<i>имеется</i>
1.2.	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)		<i>раздача - окно оформляется, контрольные блюда + сан. сог. удобств,</i>
1.3.	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)		<i>сервировка сог. соответствует, завтрак, сер. Видимый в зал +</i>
1.4.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие		<i>отсутствует сколов, тарелки, сервиз</i>
1.5.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие		<i>имеются, соответствуют</i>
<b>2. Контроль процесса накрывания и приема пищи</b>			
2.1.	Количество перемен для приема пищи учащихся	Не реже 1 раза в неделю <i>15.09.2021</i>	<i>10 перемен</i>
2.2.	Продолжительность перемен для приема пищи (20 мин.)		<i>20 мин.</i>
2.3.	Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)		<i>имеется, требования выполняются.</i>
2.4.	Выдача порций одинакового размера		<i>сог. соответствует, меню выложено прозрачные вст. контролирует учителя, учителя и кн. руководители</i>
2.5.	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися		
2.6.	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала		<i>выполняется</i>
<b>3. Соблюдение рациона питания</b>			
3.1.	Наличие примерного 10-дневного меню, подписанного организатором	Не реже 1 раза в квартал	<i>имеется</i>

	питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы и не менее чем на 2 сезона	15.09.21	
3.2.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)		Такая запись нет.
3.3.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню		имеются
3.4.	Фактическое меню на текущую дату согласованно руководителем, вывешено в обеденном зале	Не реже 1 раза в месяц	имеется
3.5.	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 10-дневного меню	15.09.21	соответств.
3.6.	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании (Приложение 6 (1))		отсутствуют, нет продуктов запрещен. в детском меню
3.7.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)		проводится
3.8.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи		отхода микр.
<b>4. Обеспечение питьевого режима</b>			
4.1.	Использование бутилированной воды, кипяченой воды, либо наличие питьевых фонтанчиков	Не реже 1 раза в неделю	Используется кипяченая вода
4.2.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	15.09.21	имеется
4.3.	Обеспечение достаточного количества чистой посуды		В наличии
4.4.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды		Подносы промаркированы
4.5.	Замена кипяченой воды каждые 3 часа		соответствует
<b>5. Полнота и своевременность заполнения документации</b>			
5.1.	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 1(1))	Не реже 1 раза в месяц	имеется
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 2 (1))	15.09.21	имеется

5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 3 (1))		имеется
5.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4 (1))		имеется
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 5 (1))		имеется
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)		проводится, имеется журнал.
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов		имеется
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок		имеется график уборок с фотофиксацией времени уборки
5.9.	Журнал контроля замены кипяченой воды	Ежедневно 15.09.2021	ведется
5.10.	Журнал контроля работы рециркулятора	+фотофиксация	ведется
5.11.	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены)		В соответствии
<b>6. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья</b>			
6.1.	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах	Не реже 1 раза в квартал 15.09.2021	имеются
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)		Имеются

6.3.	Контроль качества поступающих продуктов питания, условий их хранения и сроков реализации		ведется
6.4.	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся, что подтверждается документально		Заключен договор со школой о возмещении коммунальных услуг, в том числе по дезинфекции и дератизации. Договор № 50 от 11.01.2021
<b>7. Кадровое обеспечение пищеблока</b>			
7.1.	Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	При поступлении на работу нового сотрудника/1 раз в год <i>15.09.2021</i>	имеется
7.2.	Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в 3 года		выполняется
7.3.	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра при поступлении на работу/ 1 раз в год		в наличии
7.4.	Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в год/2 года (в соответствии с занимаемой должностью)		выполняется
<b>8. Локальные и распорядительные акты учреждения</b>			
8.1.	Положение об организации питания в школе	1 раз в год/актуализация по мере необходимости <i>15.09.2021</i>	Имеется, размещено на сайте учреждения
8.2.	Положение о бракеражной комиссии		Имеется, размещено на сайте учреждения
8.3.	Положение об общественной комиссии		Имеется, размещено на сайте учреждения
8.4.	Приказ об утверждении режима работы учреждения		Имеется, размещено на сайте учреждения
8.5.	Приказ об утверждении графика питания учащихся в соответствии с режимом работы школы		Имеется, размещено на сайте учреждения
8.6.	Приказ об утверждении режима работы пищеблока с учетом режима работы школы		Имеется, размещено на сайте учреждения
8.7.	Приказ о назначении ответственных за организацию питания, проведение контрольных мероприятий за качеством предоставления питания, организацию бесплатного питания льготных категорий обучающихся,		Имеется, размещено на сайте учреждения

	формирование навыков и культуры здорового питания, профилактику алиментарно-зависимых и инфекционных заболеваний		
8.8.	Приказ об утверждении состава административной комиссии и программы административного контроля		Имеется, размещено на сайте учреждения
8.9.	Приказ об утверждении состава и плана работы общественной комиссии		Имеется, размещено на сайте учреждения
8.10.	Приказ об утверждении состава бракеражной комиссии		Имеется, размещено на сайте учреждения
8.11.	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.)		Имеется, размещено на сайте учреждения
8.12.	Приказ об организации бесплатного питания обучающихся, содержащий поименный список учащихся по ступеням		Имеется, размещено на сайте учреждения
8.13.	Приказ об утверждении плана реализации программы административного контроля на учебный год (в разрезе по месяцам)		Имеется, размещено на сайте учреждения
8.14.	Приказ о назначении ответственных за работу по регулярному наполнению и актуализации информации на Стенде по организации питания, в Разделе сайта МОУ «Организация питания обучающихся»		Имеется, размещено на сайте учреждения
9. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении			
9.1.	Наличие стенда по организации питания (данные об организаторе питания, информация о вышестоящих организациях, график питания, меню на текущую дату, список работников пищеблока, состав бракеражной комиссии и т. д.)	1 раз в квартал/актуализация по мере необходимости <i>15.09.2021</i>	имеется
9.2.	Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания		<i>стенд о здоровом питании</i>
9.3.	Наличие раздела «Организация питания обучающихся» на		Имеется, информация

	официальном сайте учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой раздела		актуальна
9.4.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	Не реже 1 раза в месяц 14.09.2021	Размещено

Действия по результатам проверок:

Состав административной комиссии:

<i>Зин</i>		<i>Алиаева Т.А.</i>
<i>Мт.</i>		<i>Мосова М.В.</i>
<i>Тайз</i>		<i>Баликина Н.В.</i>
<i>Алиев</i>		<i>Алиевская М.С.</i>
<i>Сул</i>		<i>Шардина С.Ю.</i>

Представитель организатора питания:

<i>Фадеев Е.И.</i>		<i>Сул</i>
--------------------	--	------------