

**Карта контроля организации питания
в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении
«Школа № 154 для обучающихся с ОВЗ» г. Перми, по адресу:
г. Пермь, ул. Пихтовая, 30 а**

Состав комиссии:

1. Заместитель директора по ОВ – Азиатцева Т. А.
2. Ответственный по питанию – Пименова Н. А.
3. Медицинский работник – Шестакова Т. В.
4. Заместитель директора по ВР – Исакова Е. В.
5. Учитель – Быданцева И. В.

№ п/п	Позиции	Периодичность контроля, дата контроля	Результаты 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)	22.11.2021	Все в наличии, но сушилка -1. Состояние удовлетворительное
1.2.	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)		Раздача без стекла. Контрольные блюда и книга отзывов – есть. Состояние удовлетворительное
1.3.	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)		Обеденный зал эстетически оформлен, столы сервированы. Состояние удовлетворительное
1.4.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие		Посуда сухая без сколов и трещин
1.5.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие		Приборы из нержавеющей стали, сухие
2. Контроль процесса накрывания и приема пищи			
2.1.	Количество перемен для приема пищи учащихся	22.11.2021	6 перемен для приема пищи
2.2.	Продолжительность перемен для приема пищи (20 мин.)		Все перемены для приема пищи 20 минут
2.3.	Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)		Накрывают сотрудники за 5-7 мин до начала перемены в средствах индивидуальной защиты
2.4.	Выдача порций одинакового размера		Одинаковые порции
2.5.	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися		Классные руководители наблюдают за приемом пищи своего класса
2.6.	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала		Уборка и обработка столов дезсредствами после каждого приема

			пищи. Проветривание зала без детей
3. Соблюдение рациона питания			
3.1.	Наличие примерного 10-дневного меню, подписанного организатором питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы и не менее чем на 2 сезона	22.11.2021	имеется
3.2.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)		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	22.11.2021	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		соответствуют
3.6.	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании (Приложение 6 (1))		отсутствуют
3.7.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)		Имеется
3.8.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи		Отходы каша геркулесовая=1/3 Макароны нет. Рыбные котлеты 2/3. Вид однородная масса
4. Обеспечение питьевого режима			
4.1.	Использование бутилированной воды, кипяченой воды, либо наличие питьевых фонтанчиков	22.11.2021	Используется кипяченая вода
4.2.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня		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

5. Полнота и своевременность заполнения документации			
5.1.	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 1(1))	22.11.2021	Имеется и регулярно ведется
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 2 (1))		Имеется и регулярно ведется
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 3 (1))		Имеется и регулярно ведется
5.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4 (1))		Имеется и регулярно ведется
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 5 (1))		Имеется и регулярно ведется
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)		Ведется витаминизированными напитками
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов		нет
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок		Имеется и регулярно ведется
5.9.	Журнал контроля замены кипяченой воды	22.11.2021	Имеется и регулярно ведется
5.10.	Журнал контроля работы рециркулятора		Имеется и регулярно ведется
5.11.	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены)		В соответствии
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	22.11.2021	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		Имеются

	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		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
7. Кадровое обеспечение пищеблока			
7.1.	Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	При поступлении на работу нового сотрудника/1 раз в год 22.11.2021	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
8. Локальные и распорядительные акты учреждения			
8.1.	Положение об организации питания в школе	1 раз в год/актуализация по мере необходимости 22.11.2021	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,		Имеется, размещено на сайте учреждения

	организацию бесплатного питания льготных категорий обучающихся, 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 22.11.2021	имеется
9.2.	Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания		Имеется

9.3.	Наличие раздела «Организация питания обучающихся» на официальном сайте учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой раздела		Имеется, информация актуальна
9.4.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	Не реже 1 раза в месяц 22.11.2021	Размещено

Действия по результатам проверок:

ИП заказаны :

на столы подставки для ложек из нержавеющей стали.

Состав административной комиссии:

Зам директора по ОВ Азиатцева Г.А. / _____

Отв за питание Пименова Н.А. / _____

Мед работник Шестакова Т.В. / _____

Зам директора по ВР Исакова Е.В. / _____

Учитель нач классов Быданцева И.В. / _____

Представитель организатора питания:

Зав производством Владимирова Н. П. / _____



В.П.