

Карта административного контроля

Дата проведения контроля: **19.01.2023г.**

№ п/п	Объекты контроля	Результаты проверки	Периодичность контроля
1	2		3
1.Контроль эстетического и санитарного состояния			
1.1	Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2шт), одноразовых полотенец, санитарное состояние)	Нет горячей воды, имеются одноразовые полотенца, мыло	1 раз в неделю
1.2	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	имеется	
1.3	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	Соответствует нормам	
1.4	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	Соответствует, при проверке нарушений не обнаружены	
1.5	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие		
2.Контроль процесса накрывания и приема пищи			
2.1.	Количество перемен для приема пищи учащихся ½ смены	1 смена -4 перемены; 2 смена-3 перемены	
2.2	Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)	соблюдается	
2.3	Выдача порций одинакового размера (выход в соответствии с меню)	Выход соответствует норме	
2.4	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	Классные руководители присутствуют во время питания детей	
2.5	Уборка, отработка столов, проветривание обеденного зала	Производится согласно графику	
3.Соблюдение рациона питания			
3.1.	Наличие примерного 10-дневного меню, утвержденного организатором питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы и не менее чем на 2	Меню имеется , выставлено на сайте школы на две возрастные группы	1 раз в месяц

	сезона		
3.2.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)	Таких детей нет	
3.3.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	Технологические карты согласно меню имеются	
3.4.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешенное в обеденном зале	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)	соответствуют	
3.8.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Отходы соответствуют нормам, меньше 13 %	
4. Обеспечение питьевого режима			
4.1.	Использование бутилированной воды, кипяченной воды.	кипяченая вода	1 раз в неделю
4.2.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	обеспечено	
4.3.	Обеспечение достаточного количества чистой посуды	обеспечено	
4.4.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	Имеются в наличии	
4.5.	Замена кипяченной воды каждые 3 часа	соблюдается	
4.6.	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды.	-----	1 раз в квартал
5. Полнота и своевременность заполнения документации			
5.1.	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение ЦП)		1 раз в месяц
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 2 [1])		

5.3	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 3 [1])	имеется	Ежедневно	
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)	имеется		
5.7	Журнал контроля закладки продуктов	имеется		
5.8	Журнал контроля проведения генеральных уборок	имеется		
5.9	Журнал контроля замены кипяченной воды	имеется		
5.10	Журнал контроля работы рециркулятора	имеется		
5.11	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены)	График в наличии на информационном стенде в обеденном зале		
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, наличие сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах.	В наличии		
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)	В наличии		
6.3.	Контроль качества поступающих продуктов питания, условий их хранения и сроков реализации	Качество и хранение продуктов соответствует норме		
6.4.	Имеется договор на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации	Договор имеется. Документы подтверждающие о проведении		

	проводятся, что подтверждается документально	дезинсекции, дератизации имеются	
7. Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора			
7.1.	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	Договор заключен	1 раз в год
7.2	<p>Имеются акты по результатам проведения лабораторно – инструментальных исследований:</p> <ul style="list-style-type: none"> • микробиологические исследования проб готовых блюд –(2-3 блюда одного приема пищи)1 раз в квартал; • калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре -1 раз в год; • микробиологические исследования на наличие санитарно- - показательной микрофлоры (БГКП) не менее 5 смывов – 1 раз в полгода; <p>исследование смывов с оборудования, инвентаря, рук, спецодежды персонала на наличие яиц гельминтов- не менее 5смывов 1раз в полгода;</p> <p>исследования питьевой воды на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам -2 раза в год</p>	<p>Акты о проведении лабораторно – инструментальных исследований в наличии</p>	<p>В соответствии с программой проведения лабораторных испытаний</p>
8. Кадровое обеспечение пищеблока			
8.1	Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	В наличии	1 раз в год
8.2	Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в 3 года	Пройдено у всех сотрудников	
8.3	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра при поступлении на работу /1 раз в год	Медицинские книжки в наличии	
8.4	Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в год/2года (в соответствии с занимаемой должностью)	Гигиеническая подготовка пройдена	
9. Локальные распорядительные акты учреждения			
9.1	Положение об организации питания в школе	В наличии выложено на сайт школы	1 раз в год/ актуализация по мере необходимости
9.2	Положение о бракеражной комиссии	В наличии выложено на сайт школы	

9.3	Положение об общественной комиссии	В наличии выложено на сайт школы	МОСТИ
9.4	Приказ об утверждении режима работы учреждения	От 06.09.2022г. 059-05/63-01.10- ОД/4-389	
9.5	Приказ об утверждении графика питания учащихся в соответствии с режимом работы школы	От 06.09.2022г. 059-05/63-01.10- ОД/4-389	
9.6	Приказ об утверждении режима работы пищеблока с учетом режима школы	От 06.09.2022г. 059-05/63-01.10- ОД/4-389	
9.7	Приказ о назначении ответственных за организацию питания, проведения контрольных мероприятий за качеством предоставления питания, организацию бесплатного питания льготных категорий обучающихся, формирование навыков и культуры здорового питания, профилактику алиментарно-зависимых и инфекционных заболеваний	От 06.09.2022г. 059-05/63-01.10- ОД/4-389	

Председатель комиссии – Большакова Е.Ю. заместитель
директора по ВР, (1 корпус, Проспект Парковый, 28);

Члены комиссии:

Пономарева О.С. ответственный за организацию питания,
социальный педагог (1 корпус, Проспект Парковый,
28);

Оборина М.В.. медицинский работник (по согласованию)