

## Карта административного контроля

Дата проведения контроля: *16.02.2023г.*


№ п/п	Объекты контроля	Результаты проверки	Периодичность контроля
1	2		3
<b>1.Контроль эстетического и санитарного состояния</b>			
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		
<b>2.Контроль процесса накрывания и приема пищи</b>			
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, обработка столов, проветривание обеденного зала	Производится согласно графику	
<b>3.Соблюдение рациона питания</b>			
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 %	
<b>4. Обеспечение питьевого режима</b>			
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
<b>5. Полнота и своевременность заполнения документации</b>			
5.1.	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение ЦП)		1 раз в месяц
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 2 [1])		

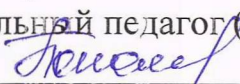
5.3	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 3 [1])	имеется	
5.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4 [1])	имеется	
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 5 [1])	имеется	
5.6	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация 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	Ежедневн о
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	
<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, 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	
<b>7. Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора</b>			
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"> <li>• микробиологические исследования проб готовых блюд –(2-3 блюда одного приема пищи)1 раз в квартал;</li> <li>• калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре -1 раз в год;</li> <li>• микробиологические исследования на наличие санитарно- - показательной микрофлоры (БГКП) не менее 5 смывов – 1 раз в полгода;</li> </ul> <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>	Акты о проведении лабораторно – инструментальных исследований в наличии	В соответствии с программой проведения лабораторных испытаний
<b>8. Кадровое обеспечение пищеблока</b>			
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	
<b>9. Локальные распорядительные акты учреждения</b>			
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	

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) 