

Административный контроль за организацией питания в МБОУ СОШ п. Прикамский  
 617742, Пермский край, Чайковский городской округ, п. Прикамский, у. Солнечная, д. 3;  
 617753, Россия, Пермский край, Чайковский городской округ, с. Альняш, ул. Ленина, д. 62;  
 617751, Россия, Пермский край, Чайковский городской округ, с. Сосново, ул. Школьная, д.  
 33.

№ п/п	Объекты контроля	Отметка о выполнении
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. Наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2 шт.), одноразовых полотенец, санитарное состояние – удовлетворительное.
1.2.	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	1.2. Имеется наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений.
1.3.	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	1.3. Зал школьной столовой оформлен эстетично, санитарное состояние – удовлетворительное.
1.4.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	1.4. Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие.
1.5.	Приборы из нержавеющей стали 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	2.1. Две переменны для приема пищи.
2.2.	Продолжительность перемен для приема пищи (20 мин.)	2.2. Продолжительность перемен для приема пищи - 20 мин.
2.3.	Накрывание сотрудниками организатора питания	2.3.Имеется

1	2	3
	(начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)	
2.4.	Выдача порций одинакового размера	2.4. Порции выдаются в соответствии с нормами.
2.5.	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	2.5. Классные руководители следят за приемом пищи обучающихся
2.6.	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	2.6. Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала проводится в соответствии с графиком
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	3.1. В наличии.
3.2.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)	3.2. Дети данной категории отсутствуют.
3.3.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	3.3. В столовой имеются технологические карты
3.4.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	3.4. Фактическое меню соответствует дате приема пищи
3.5.	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 10-дневного меню	3.5. Соответствуют
3.6.	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании	3.6. Отсутствуют
3.7.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	3.7. Бракераж блюд осуществляется ежедневно
3.8.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	3.8. Порции съедаются на 95 %
4. Обеспечение питьевого режима		

1	2	3
4.1.	Использование бутилированной воды	4.1. Используется бутилированная вода, фонтанчики.
4.2.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	4.2. Имеется доступ к питьевой воде в течение всего учебного дня.
4.3.	Обеспечение достаточного количества чистой посуды	4.3. Имеется достаточное количество чистой посуды.
4.4.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	4.4. Подносы для чистой и использованной посуды промаркированы
4.5.	Замена кипяченой воды каждые 3 часа	4.5. Отсутствует
4.6.	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды	4.6. Имеются
5. Полнота и своевременность заполнения документации		
5.1.	Гигиенический журнал (сотрудники)	5.1. Имеется
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	5.2. Имеется
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	5.3. Имеется
5.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	5.4. Имеется
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	5.5. Имеется
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	5.6. Проводится
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов	5.7. Имеется
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	5.8. Имеется
5.9.	Журнал контроля замены кипяченой воды	5.9. Отсутствует
5.10.	Журнал контроля работы рециркулятора	5.10. Имеется
5.11.	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная	5.11. Имеется

1	2	3
	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	6.1. Имеется у поставщика питания
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)	6.2. Имеется у поставщика питания
6.3.	Контроль качества поступающих продуктов питания, условий их хранения и сроков реализации	6.3. Соблюдаются
6.4.	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся, что подтверждается документально	6.4. В наличии
7. Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотрбнадзора		
7.1.	Имеется договор с учреждениями Роспотрбнадзора о проведении лабораторных испытаний	7.1. Имеется у поставщика питания
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.	7.2. Имеется у поставщика питания

1	2	3
	<p>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</p>	
8. Кадровое обеспечение пищеблока		
8.1.	Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	8.1. Контроль осуществляет поставщик питания
8.2.	Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в 3 года	8.2. Контроль осуществляет поставщик питания
8.3.	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра при поступлении на работу / 1 раз в год	8.3. У поставщика питания
8.4.	Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в года / 2 года (в соответствии с занимаемой должностью)	8.4. Контроль осуществляет поставщик питания
9. Локальные и распорядительные акты учреждения		
9.1.	Положение об организации питания в школе	9.1. Имеется положение
9.2.	Положение о бракеражной комиссии	9.2. Имеется положение
9.3.	Положение об общественной комиссии	9.3. Имеется положение
9.4.	Приказ об утверждении режима работы учреждения	9.4. Имеется приказ
9.5.	Приказ об утверждении графика питания учащихся в соответствии с режимом работы школы	9.5. Имеется график
9.6.	Приказ об утверждении режима работы пищеблока с учетом режима работы школы	
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	9.7. Имеется приказ

1	2	3
9.8.	Приказ об утверждении состава административной комиссии и программы административного контроля	9.8. Имеется приказ
9.9.	Приказ об утверждении состава и плана работы общественной комиссии	9.9. Имеется приказ
9.10.	Приказ об утверждении состава бракеражной комиссии	9.10. Имеется приказ
9.11.	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.)	
9.12.	Приказ об организации бесплатного питания обучающихся, получающих начальное общее образование, содержащий поименный список учащихся 1-4 классов	9.12. Имеется приказ
9.13.	Приказ об утверждении плана реализации программы административного контроля на учебный год (в разрезе по месяцам)	9.13. Имеется приказ
9.14.	Приказ о назначении ответственных за работу по регулярному наполнению и актуализации информации на Стенде по организации питания, в Разделе сайта МБОУ СОШ п. Прикамский.	9.14. Стенд систематически обновляется
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.)	10.1. Имеется стенд с меню на текущую неделю, график питания, график уборок
10.2.	Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания	10.2. Материалы по формированию навыков и культуры здорового питания размещены на информационном стенде и на сайте образовательной организации
10.3.	Наличие раздела «Организация питания обучающихся» на официальном стенде учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой раздела	10.3. Раздел на сайте имеется, данные обновляются систематически
10.4.	Размещение фактического меню ежедневно в течение	10.4. Фактическое меню размещается систематически

1	2	3
	четверти	
11. Изучение удовлетворенности качеством предоставляемой услуги по организации питания		
11.1.	Самоанализ эффективности работы административной комиссии по контролю организации питания	В конце учебного года

22.10.2024

Директор МБОУ СОШ п. Прикамский

Заместитель директора по ВР

Заместитель директора по ВР

Заместитель директора по УВР

Н.Н. Гудкова

О.А. Белева

Ю.С. Паранина

Е.Я. Порсева