

**КАРТА АДМИНИСТРАТИВНОГО КОНТРОЛЯ**  
**организации питания**  
**в МАОУ «Гимназия №1» г. Перми (школа)**

Учреждение: МАОУ «Гимназия №1» г. Перми  
Адрес: Пермь, ул. Космонавта Леонова, д.14 (школа)  
Дата проведения проверки: 25.03.2022.  
Время начала проверки: \_\_09\_\_ ч. \_\_00\_\_ м.  
Время окончания проверки: \_\_10\_\_ ч. \_\_40\_\_ м.

**Общие сведения**

ФИО руководителя ОУ: Казанцева Оксана Юрьевна  
Организатор питания: ООО «Вкус и Качество»

Состав административной комиссии:

Корпус №1	
	Сидей Н.И – заместитель директора
	Курбатова Л.Я – ответственный за организацию питания
	медицинский работник МБУЗ ГДКБ № 5 (по согласованию):
	представитель родительской общественности (по согласованию):
	представитель ООО «Вкус и Качество» (по согласованию):

Административная комиссия проверила организацию питания в ОУ (школа) по следующим критериям:

№ п/п	Объекты контроля	Установленным требованиям соответствует – «1», не соответствует – «комментарий»
	<b>1. Контроль эстетического и санитарного состояния</b>	<b>Максимально - 5</b>
1.1	Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2 шт.), одноразовых полотенец, санитарное состояние)	
1.2	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	
1.3	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	
1.4	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	
1.5	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	
	<i>Всего по пункту 1:</i>	5
	<b>2. Контроль процесса накрывания и приема пищи</b>	<b>Максимально - 6</b>
2.1	Количество перемен для приема пищи учащихся 1 / 2 смены	
2.2	Продолжительность перемен для приема пищи (20 мин.)	
2.3	Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)	
2.4	Выдача порций одинакового размера	
2.5	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	
2.6	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	
	<i>Всего по пункту 2:</i>	5
	<b>3. Соблюдение рациона питания</b>	<b>Максимально - 8</b>
3.1	Питание организовано по единому меню (вариант № 3); утверждено организатором питания, согласовано руководителем учреждения, на 2 возрастные группы и не менее чем на 2 сезона	
3.2	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)	
3.3	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	
3.4	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	
3.5	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня единого меню (* - контрольное взвешивание)	
3.6	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании (Приложение № 6 [1])	

3.7	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	
3.8	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	
<i>Всего по пункту 3:</i>		7
<b>4. Обеспечение питьевого режима</b>		<b>Максимально - 6</b>
4.1	Использование бутилированной воды, кипяченой воды, либо наличие питьевых фонтанчиков	
4.2	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	
4.3	Обеспечение достаточного количества чистой посуды	
4.4	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	
4.5	Замена кипяченой воды каждые 3 часа (ведение журнала)	
4.6	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды / воды из питьевых фонтанчиков	
<i>Всего по пункту 4:</i>		6
<b>5. Полнота и своевременность заполнения документации</b>		<b>Максимально - 11</b>
5.1	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 1[1])	
5.2	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 2[1])	
5.3	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 3[1])	
5.4	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4[1])	
5.5	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 5[1])	
5.6	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	
5.7	Журнал контроля закладки продуктов	
5.8	Журнал контроля проведения генеральных уборок	
5.9	Журнал контроля замены кипяченой воды	
5.10	Журнал контроля работы рециркулятора	
5.11	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены)	
<i>Всего по пункту 5:</i>		11
<b>6. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья</b>		<b>Максимально - 4</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	
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)	
6.3	Контроль качества поступающих продуктов питания, условий их хранения и сроков реализации	
6.4	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся, что подтверждается документально	
<i>Всего по пункту 6:</i>		4
<b>7. Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора</b>		<b>Максимально - 2</b>
7.1	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных испытаний	
7.2	Имеются акты по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: <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 одного приема пищи рецептуре - 1 раз в год;</li> <li>• микробиологические исследования на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) - не менее 5 смывов 1 раз в полгода;</li> <li>• исследование смывов с оборудования, инвентаря, рук, спецодежды персонала на наличие яиц гельминтов - не менее 5 смывов 1 раз в полгода;</li> <li>• исследования питьевой воды на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - 2 раза в год</li> </ul>	
<i>Всего по пункту 7:</i>		2
<b>8. Кадровое обеспечение пищеблока</b>		<b>Максимально - 4</b>
8.1	Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	
8.2	Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в 3 года	
8.3	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра при поступлении на работу / 1 раз в год	
8.4	Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в год / 2 года (в соответствии с занимаемой должностью)	
<i>Всего по пункту 8:</i>		-
<b>9. Локальные и распорядительные акты учреждения</b>		<b>Максимально - 14</b>
9.1	Положение об организации питания в школе	
9.2	Положение о бракеражной комиссии	
9.3	Положение об общественной комиссии	
9.4	Приказ об утверждении режима работы учреждения	

9.5	Приказ об утверждении графика питания учащихся в соответствии с режимом работы школы	
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	
9.8	Приказ об утверждении состава административной комиссии и программы административного контроля	
9.9	Приказ об утверждении состава и плана работы общественной комиссии	
9.10	Приказ об утверждении состава бракеражной комиссии	
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	
9.13	Приказ об утверждении плана реализации программы административного контроля на учебный год (в разрезе по месяцам)	
9.14	Приказ о назначении ответственных за работу по регулярному наполнению и актуализации информации на Стенде по организации питания, в Разделе сайта МОУ «Организация питания обучающихся»	
<i>Всего по пункту 9:</i>		8
<b>10. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении</b>		<b>Максимально - 4</b>
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.)	
10.2	Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания	
10.3	Наличие раздела «Организация питания обучающихся» на официальном стенде учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой раздела	
10.4	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	
<i>Всего по пункту 10:</i>		3
<b>11. Изучение удовлетворенности качеством предоставляемой услуги по организации питания</b>		<b>Максимально - 4</b>
11.1	Анкетирование родителей / учащихся по вопросам организации питания в МОУ (1 раз в полгода)	
11.2	Анализ результатов анкетирования	
11.3	Анализ результатов работы общественной комиссии	
11.4	Самоанализ эффективности работы административной комиссии по контролю организации питания	
<i>Всего по пункту 11:</i>		4
<b>ИТОГО:</b>		<b>55</b>

**(\*) Контрольное взвешивание:**

Дата: 25.03.2022.

Время: 10.25

Возрастная категория (7-10 лет / 11-18 лет): Обед

Комплекс (завтрак / обед / полдник)	Блюдо	Выход порций в соответствии с примерным меню для учащихся	Выход порций по ежедневному меню для учащихся	Выход порций в результате контрольного взвешивания (среднее значение из 5 взвешиваний)
Обед	Салат картофельный с огурцами	100	100	101
	Борщ с фасолью	250/10	250/10	250/10
	Мясо тушеное, свинина	100	100	104
	Каша гречневая	180	180	180
	Компот из кураги	200	200	200

**Выводы комиссии:**

Выход порций соответствует нормам СанПин.

Раздача пищи проходит за 5-7 минут до начала питания классов, температурный режим соблюдается.

Проверены все объекты контроля, кроме санитарных книжек работников столовой.

Максимальная сумма баллов – 66 баллов. Количество набранных баллов 55.

**Предложения:**

Из опросов школьников.  
Увеличить выдачу фруктов (яблоки, груши, бананы).

**Члены административной комиссии:**

Петрова Л.Б. – Медицинский работник МБУЗ ГДКБ № 5



Курбатова Л.Я – ответственный за организацию питания



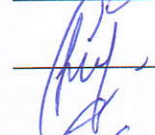
Сидей Н.И. – Заместитель директора

**Члены родительской комиссии:**

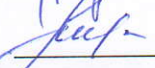
Томилова Ю.В. - представитель родительской общественности

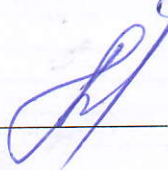


Смирнова М.Ю. - представитель родительской общественности



Представитель ООО «Вкус и Качество» - Малкова О.В.



Руководитель МАОУ «Гимназия №1» г. Перми:  / О.Ю. Казанцева