

**Карта мониторинга организации питания обучающихся  
МОУ школы-интерната № 6 г. Ярославля  
(производственный контроль)  
от «01» октября 2022г.**

Вопросы контроля		«+»	Описание нарушений
Столовая			
Меню	Соответствие даты проверки		01.10.2022 г
	Доступность для посетителей (обучающихся и родителей)	+	Меню вывешено в обеденном зале на стенде. Представители родительской общественности привлекались при проведении производственного контроля (мониторинга) только (при соблюдении сан. норм) в обеденном зале и при рассмотрении нормативных документов. Результаты мониторинга выставляются на сайте интерната.
	Полнота информации (выход, пищевая и энергетическая ценность блюд)	+	Меню оформлено, согласно санитарных требований, с полной информацией.
	Подпись руководителя образовательного учреждения	+	
	Подписи материально ответственных лиц столовой	+	
	Производственных помещений столовой	+	
Санитарное состояние	Подсобных помещений	+	
	Технологического и холодильного оборудования	+	
	Наличие графика уборки обеденного зала, (генеральные уборки и санитарные дни)	+	Графики имеются, разработаны с определением времени посещения столовой. МР 3.1./2.4. 0178/1-20 выполнялась
	Наличие необходимых рабочих инструкций	+	
	Хранение пищевых отходов		Сбор пищевых отходов производился организовано каждым классом в специальном ведре, затем собирался в котле посудомоечного отделения.



			Остатки пищи в обеденном зале не хранились. Произведено взвешивание отходов (невостребованных) готовых блюд
	Наличие ветоши, моющих и дезинфицирующих средств (с сертификатами соответствия)	+	
	Обеденный зал. График посещения обеденного зала выполнялся, за каждым классом закреплены столы, работали 2 входа. Встречных потоков пересечения детей не выявлено.	+	Уборка в обеденном зале производилась после каждого приёма пищи, отдельно в перемены. Производилось проветривание помещения и обработка УФ рециркулятором - ДЕЗАР – 4.
Кухонный инвентарь	В необходимом количестве	+	Кухонный инвентарь в достаточном количестве, промаркирован, выделены котлы для кипячения молока, 1,2 ,3 блюд. Ковши для раздачи первых и третьих блюд определены объёмами 250 мл, 500 мл.
	С маркировкой	+	
	В надлежащем санитарном состоянии	+	
Внешний вид работника столовой	Наличие спецодежды	+	На раздаче повара отпускали блюда в перчатках, масках, спец. одежда менялась ежедневно.
	Чистота и опрятность	+	
	Отсутствие ювелирных украшений	+	
	Отметка в журнале здоровья на день проверки	+	
	Наличие медицинских книжек	+	
Суточная проба	Полнота объёма	+	Суточная проба отобрана в полном объёме согласно ежедневного меню, промаркирована.
	Наличие маркировки (дата, время отбора)	+	
	Правила хранения (отдельная полка в холодильнике)	+	
Соответствие выхода готовых порционных блюд, выпечных и кондитерских изделий заявленным в меню, т.е. проведение весового контроля готовой продукции			Проведено контрольное взвешивание блюда (кат. 7 -11 лет): - «Пудинг из говядины» - выход 1/70 По факту недовеса не установлено.
1. Взвешивание порционного блюда проводилось в присутствии шеф-повара. 2. Методика взвешивания не нарушена.			
Соблюдение температурного режима при		+	Отпуск 1-го блюда



отпуске готовых блюд			производился в кастрюлях, розлив и порционирование проводили воспитатели. Вторые блюда выдавались с раздачи. Температурный режим всех горячих блюд (+65 - +75 °С) соблюдался.
Соблюдение сроков реализации готовой продукции		+	Реализация блюд производилась с раздачи: в течение 1- 1,5 часов (обеденное время).
Наличие технологических карт наготавливаемые блюда		+	
Соблюдение поточности технологического процесса		+	
Соблюдение технологии приготовления блюд и норм закладки сырья вготавливаемые блюда (лабораторные исследования качества готовой продукции)		+	
Бракеражный журнал готовой продукции	Своевременность заполнения	+	Бракеражный журнал готовых блюд заполнялся своевременно ( за 20 минут до раздачи), после дегустации блюд медицинским работником. В журнале указан ассортимент завтрака, обеда в полном объёме.
	Полнота заполнения (весь ассортиментготавливаемых блюд в течение рабочего дня, время снятия бракеража; замечания по качеству готовых блюд, выявленные при бракераже)	+	
	Наличие подписей ответственных лиц по приказу (не менее трёх)	+	
Продукты (выборочно)	Качество	+	Выборочно проверен склад сухих продуктов: крупы, макаронные изделия, сахарный песок. Качество вышперечисленного сырья подтверждено сопроводительными документами (сертификаты, накладные, удостоверения качества) в наличии. Маркировочные ярлыки на весовую продукцию (яблоки, морковь, картофель, лук репчатый) имелись в наличии.
	Количество	+	
	Срок годности	+	
	Наличие необходимых сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность; товарно-транспортные накладные	+	
	Наличие маркировочных ярлыков (овощи, фрукты, мука, крупы, молочная продукция)	+	
Правила и условия хранения (температурный режим)		+	В складах сухих продуктов и овощей температурный режим хранения соблюдается.

	режим, товарное соседство)		Для определения влажности имеется гигрометр психрометрический.
Холодильное оборудование	Регистрация температурного режима	+	
	Исправность градусников и их наличие в соответствии с количеством единиц холодильного оборудования	+	
Режим работы столовой	Наличие информации о принадлежности и режиме работы столовой	+	
	Соблюдение временного режима работы столовой	+	постоянно
	Соблюдение графика питания обучающихся в соответствии с установленным образовательным учреждением режимом питания обучающихся	+	
Отсутствие излишков сырых/готовых продуктов			После обеда проведено определение остатков готовой пищи. Остатков готовой пищи выявлено не более 5% от общего веса блюд обеда двух возрастных категорий. Дети не любят блюдо «Капуста тушеная». После 2-го завтрака определено количество питающихся в этот день.
<b>Документация ответственного по питанию</b>			
Приказы	Об организации питания обучающихся	+	
	О назначении ответственного по питанию (с описанием функционала)	+	
	О создании бракеражной комиссии	+	
	О создании и работе группы общественного контроля (с включением в состав группы представителей родительского	-	Представители родительской общественности привлекаются при проведении производственного контроля .



	комитета родителей обучающихся) и/или		
Наличие примерного двухнедельного меню питания обучающихся, утверждённого руководителем образовательного учреждения и согласованного с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор		+	
Наличие ассортимента пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся, утверждённого руководителем образовательного учреждения и согласованного с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор		-	Дополнительное питание не организовано. Детей с аллергопатологией не выявлено
Наличие действующих санитарных правил СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».		+	Работники столовой ознакомлены с санитарными правилами: - СП 3.1.3597-20 и СП 2.4.3648-20 (работа пищеблока в период коронавируса); - МР 3.1./2.4. 0178/ 1-20
Документация по организации производственного лабораторного контроля		+	
Питание сотрудников (в образовательных учреждениях с самостоятельной формой организации питания)	Приказ об организации питания сотрудников учреждения		Приказы не рассматривались.
	Заявления сотрудников учреждения об отказе от питания		
	Договор на организацию платного питания		
Претензионные акты	Указание срока исполнения	-	
Акты	Проверок группы общественного контроля	-	
	Бракеражной комиссии (при наличии нарушений)	-	

Абонементная книжка (или групповые или индивидуальные талоны) для расчетов за питание обучающихся	Своевременность заполнения	+	Постановка на питание детей, пришедших в учреждение после болезни или опозданием производится мед. работником по талонам ежедневно.
Корректировочные акты	Наличие при расхождении фактического количества детей с количеством заказанных рационов	+	Корректировку посещаемости детей производит медицинский работник в электронном виде по программе Вижен Софт.
<b>Питание обучающихся в обеденном зале</b>			
Сервировка столов	Хлебницы	-	Тарелки под хлеб
	Бумажные салфетки, салфетницы	-	
	Чашки, бокалы объемом не менее 250 мл	+	Столовая посуда – новая, битой и со щербинами – не выявлено. Объёмы посуды соответствуют заявленным выходам блюд.
	Отдельные тарелки для первого, второго блюд и холодных закусок	+	
	Столовые приборы из нержавеющей стали	+	
Соблюдение объёмов порций реализуемых блюд выпечных и кулинарных изделий в соответствии с ежедневным меню питания обучающихся, вывешенным в обеденном зале		+	Объёмы порций соответствуют заявленным в меню.
Наличие информационного стенда по питанию и соответствия его требованиям к оформлению		+	Стенд оформлен. В окне «Это полезно знать» дана информация о пользе рыбы в рационе питания.
Воспитание культурно-гигиенических навыков обучающихся	План или программа работы с воспитанниками	+	Питание детей осуществлялось в присутствии воспитателей.
	Мытьё рук непосредственно перед едой	+	
	Культурное поведение во время приёма пищи	+	
Табель	Своевременность и правильность заполнения (ручкой)	+	Отчёт по количеству питающихся производит медицинский работник в электронном виде.
	Соответствие указанного в табеле количества обучающихся фактическому количеству питающихся	+	В день мониторинга питалось: - 7- 11 лет – 68 чел; - 11 лет и старше -81 чел.



### Посещаемость столовой 01 октября 2022 г.

Наименование класса	Количество заказанных рационов	Количество обучающихся согласно таблице	Фактическое количество обучающихся в столовой
7-11 лет	68	68	68
11 лет и старше	81	81	81
Всего:	149	149	149

#### Предложения:

1. Соблюдать санэпид режим постоянно.

Мониторинг проведён в присутствии:

- Титовой Н.В. (8А кл.)- член родительского комитета
- Леонидовой С.Л.- заместитель директора по лечебно – оздоровительной работе;
- Рябовой Т.Г.– медицинская сестра
- Сутягиной И.В. – шеф – повар столовой.

Претензий к процедуре проведения мониторинга нет

Подписи сторон:

