

**Карта мониторинга организации питания обучающихся
МОУ школы-интерната № 6 г. Ярославля
(производственный контроль)
от «18» октября 2022г.**

Вопросы контроля		«+»	Описание нарушений
Столовая			
Меню	Соответствие даты проверки		18.10.2022 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 проветривался обеденный зал проводилась 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 (поварёшки) 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 ужина (кат. 12 лет и старше): - «Котлета из говядины» - выход 1/100 По факту недовеса не установлено.
1. Взвешивание порционного блюда проводилось в присутствии шеф-повара. 2. Методика взвешивания не нарушена.			

Соблюдение температурного режима при отпуске готовых блюд		+	Отпуск 1-го блюда 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, согласно графика посещения столовой (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 овощной продукции. На складе в наличии: картофель, морковь, лук репчатый, капуста, свёкла, яблоки. Качество вышеперечисленного 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, товарное соседство)		температурный режим хранения соблюдается. Поломанных овощей и с боковой гнилью не выявлено. 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	+	постоянно
Отсутствие излишков сырых/готовых продуктов			После обеда проведено определение остатков готовой пищи. Остатков готовой пищи выявлено не более 2,5 % от общего веса блюд обеда двух возрастных категорий. Дети любят всё, что включено в рацион данного дня. В остатках – сухофрукты из компота. После 2-го завтрака определено количество питающихся в этот день.
Документация ответственного по питанию не рассматривалась			
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 комитета и/или родителей обучающихся)		Представители родительской общественности привлекаются при проведении производственного контроля .
	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		
	Наличие действующих санитарных правил СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».		
	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.
Питание обучающихся в обеденном зале			
Сервировка столов	Хлебницы	-	Тарелки под хлеб
	Бумажные салфетки, салфетницы	-	
	Чашки, бокалы объемом не менее 250 мл	+	Столовая посуда – новая, битой и со шербинами – 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 таблице количества обучающихся фактическому количеству питающихся	+	В день мониторинга питалось: - 7- 11 лет – 85 чел; - 11 лет и старше -90 чел.

Посещаемость столовой 18 октября 2022 г.

Наименование класса	Количество заказанных рационов	Количество обучающихся согласно таблице	Фактическое количество обучающихся в столовой
7-11 лет	85	85	85
11 лет и старше	90	90	90
Всего:	175	175	175

Предложения:

1. Соблюдать санэпид режим постоянно.
2. Воспитателям обратить внимание на поведение детей в столовой.

Мониторинг проведён в присутствии:

- Седовой Л.Б.-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:

