

**Карта мониторинга организации питания воспитанников
МОУ школы-интерната № 6 г. Ярославля.
(производственный контроль)
от «23» декабря 2021г.**

Вопросы контроля		«+»	Описание нарушений
Столовая			
Меню	Соответствие даты		23.12.2021 г
Посещение столовой производится согласно разработанному ковид- графику.	Проверки		
	Доступность для посетителей (обучающихся и родителей)	+	Меню вывешено в обеденном зале на стенде. Информация для родителей выставлена на сайте интерната
	Полнота информации (выход, пищевая и энергетическая ценность блюд)	+ -	Оформление меню производится по программе Вижен Софт. Замечаний нет
	Подпись руководителя образовательного учреждения	+	
	Подписи материально ответственных лиц столовой	+	
Санитарное состояние	Производственных помещений столовой	+	
	Подсобных помещений	+	
	Технологического и холодильного оборудования	+	
	Наличие графика уборки (генеральные уборки и санитарные дни)	+	Уборка помещений проводилась 3 раза в день с применением дезинфицирующих и моющих средств
	Наличие необходимых рабочих инструкций	+	
	Хранение пищевых отходов		Сбор пищевых отходов производился организовано. Остатки пищи в обеденном зале не хранились.
	Наличие ветоши, моющих и дезинфицирующих средств (с сертификатами соответствия)	+	
	Обеденный зал. График (ковид-график) посещения обеденного	+	Уборка в обеденном зале производилась после каждого приёма пищи, отдельно в

	зала выполнялся, за каждым классом закреплены столы, работали 2 входа. Встречных потоков пересечения детей не выявлено.		перемены. Столы обрабатывались дез. растворами. Производилось проветривание помещения.
Кухонный инвентарь	В необходимом количестве	+	Кухонный инвентарь в достаточном количестве, промаркирован, выделены котлы для кипячения молока, 1,2,3 блюд.
	С маркировкой	+	
	В надлежащем санитарном состоянии	+	
Внешний вид работника столовой	Наличие спецодежды	+	Порционирование 2-х блюд производится на раздаче поваром в перчатках, маске, спец. одежда меняется ежедневно.
	Чистота и опрятность	+	
	Отсутствие ювелирных украшений	+	
	Отметка в журнале здоровья на день проверки	+	
	Наличие медицинских книжек	+	
Суточная проба	Полнота объема	+	Суточная проба отобрана в полном объеме 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 1. Взвешивание порционных блюд проводилось в присутствии шеф-повара. 2. Методика взвешивания не нарушена.			Проведено контрольное взвешивание (7-11 лет) - «Сыр порционный» - 1\27 - «Кукуруза порционная» - выход 1\55 По факту недовесов не установлено.
Соблюдение температурного режима при отпуске готовых блюд		+	Температурный режим всех горячих блюд (+65 - +75 °C) соблюдался.
Соблюдение сроков реализации готовой продукции		+	Реализация блюд производилась с раздачи в течение 1-2 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 заполняется в

	Полнота заполнения (весь ассортимент приготовляемых блюд в течение рабочего дня, время снятия бракеража; замечания по качеству готовых блюд, выявленные при бракераже)	+	электронном виде, своевременно, после дегустации блюд медицинским работником. В журнале указан ассортимент завтрака, обеда и ужина в полном объеме.
	Наличие подписей ответственных лиц по приказу (не менее трёх)	+	
Продукты (выборочно)	Качество	+	Выборочно проверен овощной склад: в наличии все овощи согласно меню на 4 дня (капуста, картофель, лук репчатый, морковь, свекла, яблоки, мандарины) Качество выше перечисленного сырья подтверждено сопроводительными документами (сертификаты, накладные, удостоверения качества) в наличии. Маркировочные ярлыки на весовую продукцию (яблоки, морковь, картофель, лук репчатый) имеются 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)	+	В складском помещении для овощей температурный режим хранения соблюдается. 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	+	

	Соблюдение графика питания обучающихся в соответствии с установленным образовательным учреждением режимом питания обучающихся	+	График посещения столовой (Ковид-график) разработан в связи с требованиями санитарных правил, четко выполнялся.
Отсутствие излишков сырых/готовых продуктов			После обеда проведено определение остатков готовой пищи в котлах – не выявлено. После 2-го завтрака определено количество питающихся детей (189 чел, в том числе 7-11-96 чел, 12-18 лет – 93 чел.)
Документация ответственного по питанию			
Приказы	Об организации питания обучающихся	+	
	О назначении ответственного по питанию (с описанием функционала)	+	
	О создании бракеражной комиссии	+	
	О создании и работе группы общ. контроля (с вкл. в состав группы представителей родит комитета.	-	
Наличие примерного двухнедельного меню питания обучающихся, утвержденного 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, утвержденного 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».		+	Проведена разъяснительная работа с работникам столовой по СП 3.1.3597-20 и СП 2.4.3648-20 (работа пищеблока в период коронавируса).
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, производится медицинским работником по талонам ежедневно.
Корректировочные акты	Наличие при расхождении фактического количества детей с количеством заказанных рационов	+	Корректировка количества детей с количеством заказанных рационов производится в программе, в связи с чем немного меняется выход готовых блюд.
Питание обучающихся в обеденном зале			
Сервировка столов	Хлебницы	-	Тарелки под хлеб
	Бумажные салфетки, салфетницы	-	
	Чашки, бокалы объёмом не менее 250 мл	+	Столовая посуда: 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. (см. контрольное взвешивание)
Наличие информационного стенда по питанию и соответствия его требованиям к оформлению		+	Информационный стенд оформлен, находится в обеденном зале.
Воспитание культурно-гигиенических	План или программа работы с воспитанниками	+	Питание детей осуществлялось в присутствии воспитателей.

навыков обучающихся	у	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 (по программе)
		Соответствие указанного в табеле количества обучающихся фактическому количеству питающихся	+	В день мониторинга питалось: - 7- 11 лет –9 6 чел; - 11 лет и старше -93 чел.

Посещаемость столовой 23 декабря 2021 г.

Наименование класса	Количество заказанных рационов	Количество обучающихся согласно табелю	Фактическое количество обучающихся в столовой
7-11 лет	89		96
11 лет и старше	92		93
Всего заказано	181		
• Всего отпущено	189		189

Предложения:

1. Информировать родителей о разнообразии питания детей, выставляя ежедневное меню на сайт школы- интерната.

Мониторинг проведён в присутствии:

- Леонидовой С.Л.- заместитель директора по лечебно –оздоровительной работе;
- Пасько Н.Ю – медицинская сестра
- Сутягиной И.В. – шеф –повар столовой.

Претензий к процедуре проведения мониторинга нет

Подписи сторон: