

**Карта мониторинга организации питания обучающихся
МОУ «Средняя школа №2 Ярославля.
(производственный контроль)
от «24» мая 2023г.**

Вопросы контроля		«+»	Описание нарушений
Столовая			
Меню Посещение столовой производится согласно разработанному графику.	Соответствие даты проверки		24.05.2023 г
	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)	+	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 проводится с применением дезинфицирующих и моющих средств утром перед приемом пищи и после каждого приема пищи Генеральная уборка обеденного зала и кухни осуществляется каждую пятницу
	Наличие необходимых рабочих инструкций	+	
	Хранение пищевых отходов		Сбор пищевых отходов производится организовано каждым классом и собирается в контейнерах с маркировкой пищеотходы. Остатки пищи в обеденном зале не хранились.
	Наличие ветоши, моющих и дезинфицирующих средств (с сертификатами соответствия)	+	
	Обеденный зал. График посещения обеденного зала выполнялся, за каждым классом закреплены столы.	+	Уборка в обеденном зале производилась после каждого приёма пищи, отдельно в 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	Наличие спецодежды	+	Порционирование 2-х блюд

работника столовой	Чистота и опрятность	+	производится на раздаче поваром в перчатках, специальная одежда меняется ежедневно.
	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 1. Взвешивание порционных блюд проводилось в присутствии повара. 2. Методика взвешивания не нарушена.			Проведено контрольное взвешивание. рис с овощами- 150 г, гуляш из свинины 50/50 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 бумажном виде, своевременно, после дегустации блюд медицинским работником. В журнале указан ассортимент завтрака, обеда и полдника 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 овощной склад: в наличии все овощи согласно меню на 4 дня (капуста, картофель, лук репчатый, морковь, свекла, яблоки, помидоры, огурцы свежие) Качество вышеперечисленного сырья подтверждено
	Количество	+	
	Срок годности	+	
	Наличие необходимых сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность;	+	

	товарно-транспортные накладные		сопроводительными документами (накладные, удостоверения качества) в наличии. Маркировочные ярлыки на весовую продукцию (яблоки, морковь, картофель, лук репчатый) имеются в наличии.
	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 графика питания обучающихся в соответствии с установленным образовательным учреждением режимом питания обучающихся	+	График посещения столовой разработан в связи с требованиями санитарных правил, четко выполнялся.
Отсутствие излишков сырых/готовых продуктов			После обеда проведено определение остатков готовой пищи в контейнерах – не выявлено.
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 групп общественного контроля (с включением в состав группы представителей Ус, родителей и/или обучающихся, педагогов)	-	
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, 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».		+	Проведена разъяснительная работа с работникам столовой по СП 3.1.3597-20 и СП 2.4. 3648-20).
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, производится по талонам ежедневно.
Корректировочные акты	Наличие при расхождении фактического количества детей с количеством заказанных рационов	+	Корректировка количества детей с количеством заказанных рационов производится заведующей столовой, в связи с чем немного меняется выход готовых блюд.
Питание обучающихся в обеденном зале			
Сервировка столов	Хлебницы	-	Тарелки под хлеб
	Бумажные салфетки, салфетницы	-	Бумажные полотенца
	Чашки, бокалы объёмом не менее 250 мл	+	Столовая посуда - битой и со щербинами – не выявлено.
	Отдельные тарелки для первого, второго блюда и холодных закусок	+	Объёмы посуды соответствуют заявленным выходам блюд.
	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		+	Стенд необходимо дооформить.

соответствия его требованиям к оформлению			
Воспитание культурно-гигиенических навыков у обучающихся	План или программа работы с обучающимися	+	Питание детей осуществлялось в присутствии педагогов.
	Мытьё рук непосредственно перед едой	+	
	Культурное поведение во время приёма пищи	+	
Табель	Своевременность и правильность заполнения	+	Отчёт по количеству питающихся производится по системе «Ладшки»
	Соответствие указанного в таблице (система Ладшки) количества обучающихся фактическому количеству питающихся	+	В день мониторинга питалось: - 7- 11 лет – 595 чел; - 11 лет и старше -165 чел.

Посещаемость столовой 24 мая 2023 г.

Наименование класса	Количество заказанных рационов	Количество обучающихся согласно табелю	Фактическое количество обучающихся в столовой
7-11 лет	330 завтраков 270 обедов	325 завтраков 270 обедов	325 завтраков 270 обедов
11 лет и старше	100 завтраков 67 обедов	100 завтраков 65 обедов	100 завтраков 65 обедов
Всего:	767	760	760

Предложения:

1. Продолжить информировать родителей о разнообразии питания детей, выставляя ежедневное меню на сайт школы

Мониторинг проведён в присутствии:

- Никифоровой И.В - ответственного за организацию питания обучающихся в школе
- Куварзиной Г.Л - медицинского работника
- Лукашовой Н.В. – заведующей столовой.

Претензий к процедуре проведения мониторинга нет.

Подписи сторон: