

Лист контроля
организации питания в образовательной организации
«ГБОУ СОШ № 24 «Дружба»
муниципального образования городской округ Ялта Республики Крым
«29» сентября 2024 г. г. Ялта

1. Нормативно - правовое обеспечение, регламентирующее организацию питания:		
Договор на предоставление услуг горячего питания (аутсорсинг) или повара в штате	1. Постановление Совета министров РК от 27.08.2020 № 514 2. Постановлением Совета министров Республики Крым от 01.09.2020 № 525 «О внесении изменений в некоторые постановления Совета министров Республики Крым».	№ _____ от _____ с _____ <i>В. Шмелев</i> <i>И. Ковалев</i>
Программа производственного контроля;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	Договор № <u>1217/09</u> От <u>5.03.24 г.</u> С _____
- приказ об обеспечении горячим питанием обучающихся/воспитанников, отнесенных к льготным категориям;		№ <u>1</u> от <u>09.01.24.</u>
- приказ об организации питания обучающихся за родительские средства		№ <u>1</u> от <u>09.01.24</u>
- приказ о создании: 1. бракеражной комиссии, 2. положение о бракеражной комиссии, 3. Совета по питанию/ 4. Комиссии по контролю за организацией питания и др.;		1. № <u>2</u> от <u>09.01.24</u> 2. № <u>6</u> от <u>11.01.24</u> 3. № <u>5</u> от <u>10.01.24</u> 4. № <u>1</u> от <u>09.01.24</u>
- приказ о назначении ответственного за организацию питания		№ <u>8</u> от <u>09.01.24</u> Ф.И.О.
- приказ об утверждении режима питания (график приёма пищи); приложить		№ <u>131</u> от <u>27.08.23.</u>
- приказ об утверждении режима работы пищеблока/столовой		№ <u>38</u> от <u>9.01.24.</u>
- приказ об организации питьевого режима.		№ <u>4</u> от <u>09.01.24.</u>
2. Охват обучающихся/воспитанников горячим питанием:		
- завтрак, второй завтрак, обед, полдник, (в дошкольных	Федеральный закон от 29.12.2012	10,5 час. Чел. <u>108</u>

учреждениях), чел.;	№ 273 –ФЗ (с измен. и доп.) «Об образовании» в Российской Федерации», статья 37	12 час.
- завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник (в дошкольных учреждениях), чел.;		Чел. <u> </u>
- завтрак, обед (в учреждениях образования), чел.;		<u> </u>
- обед (в учреждениях образования), чел.;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	<u> </u>
2.1. Дети льготной категории		
1-4 класс горячее питание, чел.	Постановление Совета министров Республики Крым от 09.06.2017 № 304 (с изм. от 15.03.2021 № 146) «Об утверждении Порядка обеспечения питанием отдельных категорий обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций» Постановление Совета министров Республики Крым № 556	К-во чел <u> </u>
1-4 класс вторая смена		К-во чел <u> </u>
Завтрак		<u> </u>
Обед. Чел/руб		К-во чел <u> </u>
5-11 класс 2-х раз.питание чел.;		<u> </u>
Соблюдение требований к организации питьевого режима.		Штат.к-во <u> </u>
Кадровое обеспечение пищеблоков (укомплектованность поварами, повышение квалификации, обучение)	Факт к-во <u> </u>	Обучено к-во <u> </u>
Наличие медицинских книжек у работников пищеблока	Дата последнего мед.осмотра <u>21.08.2023</u>	К-во <u> </u>
3. Финансовое обеспечение питанием обучающихся:		
Источники финансирования питания;	Ф.Б. М.Б. Родительская плата другие	<u> </u>
Стоимость питания на 1 воспитанника день, руб.;	10,5 час.- 174,58 12 час.-174,58 Кратковремен. – 73,50	Факт <u> </u> Факт <u> </u> Факт <u> </u>
Ведение журнала ежедневного учета питающихся, чел.;	По журнала <u> </u>	На питании факт <u> </u>
Средняя стоимость питания в день 1 обучающегося, в руб.;	73,71 завтр., 102,80 обед 205,75- 2-х раз. 5-11 кл. Постановление Администрации г.Ялта от 28.08.2023 № 5159-п с изм. и доп.	Стоимость комплексн.обед <u> </u> выпечка <u> </u> 1-блюда <u> </u> Салат <u> </u>
4. Создание условий для организации питания в образовательном учреждении:		
Наличие необходимого набора помещений в организации общественного питания, позволяющих осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию; хозяйственные и подсобные помещения;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	<u> </u>
Наличие технологического оборудования и его исправность, обеспечение санитарно-эпидемиологических требований к оборудованию, кухонному инвентарю, столовой посуде;		<u> </u>
Маркировка холодильного		<u> </u>

оборудования, производственных столов, кухонного и уборочного инвентаря на пищеблоке, условия хранения уборочного инвентаря;		<i>И. И. И. И. И.</i>
Наличие и соблюдение регламента утилизации пищевых отходов (сбор и вывоз твердых и пищевых отходов и обработка контейнеров);		Приказ № <u>4</u> от <u>29.01.24</u> Договор с _____
Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала, наличие и состояние мебели в обеденном зале;		От _____ № _____ <i>УБ.</i>
Наличие достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств, проведение мероприятий по дезинфекции		Договор № <u>10/100</u> от <u>31.01.24</u> Журнал <u>Видео, фотофиксация</u> Приказ <u>100</u> от <u>31.01.24</u>
5. Контроль за качеством продуктов, поставляемых в образовательное учреждение:		
Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в образовательном учреждении, наличие соответствующих документов, подтверждающих их качество и безопасность (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, документы изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификаты соответствия, декларации о соответствии);	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции СанПиН 2.3/2.4.3590-20; ФГИС «Меркурий» ✓ ГИС «Честный знак» ✓	<i>И. И. И. И. И.</i> <i>И. И. И. И. И.</i>
Наличие приборов для измерения температуры и влажности воздуха, соответствие условий хранения и товарного соседства продуктов санитарным нормам;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20; Журнал температур. режим х/о Журнал темп. и влажности складских помещений. Контрольные термометры	<i>И. И. И. И. И.</i>
Маркировка продуктов питания;	Наличие маркировки производителя	<i>И. И. И. И. И.</i>
6. Контроль за приготовлением и реализацией готовой продукции		
Наличие технологических карт на каждое блюдо;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Журнал бракеража готовой пищевой продукции. Хранение не менее 48 час. +2...+6	<i>И. И. И. И. И.</i>
Оценка качества блюд бракеражной комиссией в составе не менее трех человек (выдача готовой пищи только после снятия пробы);		Журнал <i>Видео</i> <i>не уложено в тару</i> <i>приготовленной</i>
Наличие и условия хранения суточных проб готовых блюд.		<i>И. И. И. И. И.</i>
7. Наличие и ведение учетной и отчетной документации:		
Наличие меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся/воспитанников согласованного руководителем образовательного учреждения и утверждено организатором питания;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Меню 1-3 <u>+</u> Меню 3-7 <u>+</u> Меню 7-10 _____ Меню 11-18 _____ Рационы _____

Наличие ежедневного меню (в том числе в обеденном зале), утвержденного руководителем образовательного учреждения с указанием сведений об объеме блюд и названия кулинарных изделий, утвержденных технологических карт, стоимости блюд;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	<i>В наличии</i>
Наличие и ведение журналов: здоровья, бракеража готовой кулинарной продукции; поступающей скоропортящейся продукции, регистрации неисправности технологического оборудования, витаминизации третьих и сладких блюд, учета температурного режима холодильного оборудования, ведомости контроля за рационом питанием.	Реестр журналов: .Гигиенический журнал(сотр) ✓ .Ведомость выпол.нат.норм питания ✓ .Журнал утилиз.пищ.отходов ✓ .Журнал учета дез.ср-в ✓ .Жур. вкл/выкл.вытяжка кухня ✓ Журнал текущ. И ген.уборк. ✓ .Журнал дегустации/род.К. ✓	<i>В наличии</i>
Организация поверки измерительной техники;		Поверка провод. Дата <i>22.03.2021</i>
Санитарное состояние помещений пищеблока, бактерицидной лампы.		<i>48</i>
8. Система контроля качества питания обучающихся в образовательном учреждении:		
Анализ выполнения среднесуточных норм питания детей;		Средний % вып. <i>95%</i>
Анализ соблюдения норм выхода блюд при их приготовлении, органолептическая оценка;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	<i>20.03.2021</i>
Осуществление контроля за качеством организации питания со стороны администрации образовательного учреждения (совещания, заседания, семинары и т.д.).	Федеральный закон от 29.12.2012 № 273 –ФЗ (ред. от 31.07.2020) «Об образовании в Российской Федерации», статья 37 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Приложение № 2 План мероприятий с ссылкой на сайт, где размещена информация
Организация планового и внепланового контроля питания (акты, справки, протоколы контрольно-надзорных органов, обращения родителей), деятельность комиссий, советов по питанию; род.к.	Федеральный закон от 29.12.2012 № 273 –ФЗ (ред. от 31.07.2020) «Об образовании в Российской Федерации», статья 37 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	<i>В наличии</i>
9. Просветительская работа с обучающимися по формированию навыков и культуры здорового питания в общеобразовательном учреждении:		
Ведение мониторинга изучения общественного мнения (родителей, обучающихся, педагогов) о качестве организации школьного питания (наличие анкет, анализ результатов тестирования, и принятые меры);	Федеральный закон от 29.12.2012 № 273 –ФЗ (ред. от 31.07.2020) «Об образовании в Российской Федерации», статья 37	<i>Активирован</i>
Наличие информации по питанию на сайте учреждения (ссылка)	Сайт <i>dyz.msk.tvoysadik.ru</i>	
Информации в СМИ	Ссылка	
10. Сотрудничество с родительскими комиссиями		
1. Приказ, положение о родительском контроле	Приказ Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым от 31 августа 2021 года № 1371 «О создании Республиканского совета родительского контроля за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях Республики Крым»	Пр. № <i>24</i> от <i>09.01.21</i> Полож.
2. Протоколы, акты проверок ссылка		Даты <i>20.02.21</i> <i>26.03.21</i>

Рекомендации: разработать приказ по организации питания в соответствии с санитарно-гигиенической нормативной базой.
- привести в соответствие все примерное меню со-мн. меню меню в соответствии с 2.3/2.4.3590-20 п. 3.12

Подписи:

Вед. инженер-технолог
общественного питания

В. В. Зюмарева 01

Ознакомлен(а):

с. 1 Сл - Скорина В.Т.