

	посадочных мест, наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (шт.), одноразовых полотенец, санитарное состояние)	
	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	5
	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	5
	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	5
	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	5
по п.1	Всего	
	Контроль процесса накрывания и приема пищи	Максимально - 5
	Наличие графика питания	5
	Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)	5
	Выдача порций одинакового размера	5
	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	5
	Ведение графика уборки, проветривания, работы рециркулятора в обеденном зале	5
по п.2		
	Меню	Максимально - 5
	Питание организовано по единому меню (вариант №); утверждено организатором питания, согласованно руководителем учреждения	5
	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	5
	Блюда фактического меню по составу и выходу соответствуют блюдам соответствующего дня примерного меню	5
	Фактическое питание соответствует фактическому	5
	2	3
	меню в день проверки (*)	
	В 1 смену предоставлен завтрак, во 2 - обед	5
по п.3		
	Контроль безопасности готовой кулинарной продукции	Максимально - 5
	Имеется приказ о создании бракеражной комиссии	5
	В журнале бракеража готовой продукции указаны все блюда по меню	5
	Бракераж проводится своевременно	5
	За каждое блюдо расписались 3 члена комиссии	5
	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	5
по п.4		
	Обеспечение питьевого режима	Максимально - 5
	Использование бутилированной воды, кипяченой воды, либо наличие питьевых фонтанчиков (нужное подчеркнуть)	5
	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение	5

	всего учебного дня	5
	Обеспечение достаточного количества чистой посуды	5
	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	5
	Замена кипяченой воды каждые 3 часа (ведение журнала)	5
по п.5		
	Локальные и распорядительные акты учреждения	Максимально - 10
	Наличие положений: об организации питания, о бракеражной комиссии, об общественной комиссии	10
	Приказ об утверждении графика питания учащихся в соответствии с режимом работы школы	10
	Приказ об утверждении режима работы пищеблока с учетом режима работы школы	10
	Приказ о назначении ответственных за организацию питания, проведение контрольных мероприятий за качеством предоставления питания, организацию бесплатного питания льготных категорий обучающихся, формирование навыков и культуры здорового питания, профилактику алиментарно-зависимых и	10
	2	3
	инфекционных заболеваний	
	Приказ об утверждении состава административной комиссии и программы административного контроля, плана реализации программы административного контроля на учебный год (в разрезе по месяцам)	10
	Приказ об утверждении состава и плана работы общественной комиссии	10
	Приказ об утверждении состава бракеражной комиссии	10
	Приказ об утверждении регламента проведения контрольных мероприятий в школе в части организации питания (формы осуществления контроля, порядок проведения контрольных мероприятий, оформление результатов, утверждение формы акта, журналов, листов контроля и т.д.)	10
	Приказ об организации бесплатного питания обучающихся, получающих начальное общее образование, содержащий поименный список учащихся 1-4 классов	10
	Приказ о назначении ответственных за работу по регулярному наполнению и актуализации информации на Стенде по организации питания, в Разделе сайта МОУ «Организация питания обучающихся»	10
по п.6		
	Обеспечение информационной открытости	Максимально - 5
	Наличие стенда по организации питания (данные об организаторе питания, информация о вышестоящих организациях, график питания, меню на текущую дату, список работников пищеблока, состав бракеражной комиссии и т.д.)	5

	Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания в обеденном зале	5
	Наличие раздела «Организация питания обучающихся» на официальном сайте учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой раздела	5
	Наличие на сайте графика питания обучающихся	5
	2	3
	Размещение на сайте фактического меню ежедневно в течение четверти	5
по п.7		

(*) Контрольное взвешивание

Комплекс(завтрак/обед/полдник)	Блюдо	Выход порций в соответствии с примерным меню для учащихся 7-11 лет	Выход порций по ежедневному меню для учащихся 7-11 лет	Выход порций в результате контрольного взвешивания (среднее значение из 5 взвешиваний)

Выводы комиссии: Жесткой напиток не имеет сладкий

Предложения: _____

Члены комиссии:

Аманова Ч.Н.	М.А.Ф.	1.8"
Сорина Л.В.	М.А.Ф.	1.5"
Милова Г.А.	М.А.Ф.	1.4"
Красова Ю.Б.	Крас-	1.1"
Баталова Ж.Ю.	М.А.Ф.	1.7"
Танкратова Л.Ю.	М.А.Ф.	1.8"
Мамутова Е.А.	1 А	

Директор
МАОУ «СОШ № 83» г.Перми



Ю.Н. Степанова