

КАРТА КОНТРОЛЯ

организации питания обучающихся, получающих начальное общее образование

МАОУ «СОШ № 83» г.Перми, адрес: 614109, г. Пермь, ул. Волгодонская, 20а

Дата проведения проверки: 24 января 2023г.

Время начала проверки: 15 ч. 30 мин.

Время окончания проверки: 15 ч. 50 мин.

Общие сведения.

Директор МАОУ «СОШ № 83» г.Перми: Степанова Юлия Наильевна
ФИО, должность сотрудника МАОУ, сопровождавшего комиссию Организатор
питания Кудрявцева Светлана Владимировна

Количество обучающихся в МОУ / в начальной школе: 934

В 1 смену: классов - 33, детей - 988

Во 2 смену классов - 25, детей - 932

Количество перемен продолжительностью 20 мин, на которых предоставляется питание
обучающимся начальной школы:

1 смена - 3 2 смена - 3

Общее количество перемен, на которых предоставляется питание обучающимся
начальной школы:

1 смена - 3 2 смена - 3

Диагнозы: Количество детей, нуждающихся в диетическом питании нет
Наличие спец. Меню / корректировка меню - нет
Наличие административной комиссии / программы и плана
реализации

программы административного контроля - имеется

Наличие актов проверок административной комиссии (указать даты) - нет

Наличие общественной комиссии / плана работы общественной комиссии - Наличие
актов проверок общественной комиссии (указать даты) - нет
22.09.2022

Наличие анкетирования учащихся / родителей (указать даты) - нет
22.09.2022

Объекты контроля	Установленным требованиям соответствует - «5», не соответствует - «комментарий»
2	3
Контроль эстетического и санитарного состояния	Максимально - 5
Санитарная зона (количество раковин из расчета 1 шт. на 20)	<u>5</u>

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

	всего учебного дня	
	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	52
	Наличие раздела «Организация питания обучающихся» на официальном сайте учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой раздела	52
	Наличие на сайте графика питания обучающихся	52
	2	3
	Размещение на сайте фактического меню ежедневно в течение четверти	52
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: _____

Предложения: _____

Члены комиссии:

Романов Е.М. 34 класс Е.К. Романов

Лодкина Е.Ф. 35 класс Лодкина

Иванова О.П. 32 класс Иванова

Михайлова А.В. 39 класс Михайлова

Директор
МАОУ «СОШ № 83» г.Перми



Ю.Н. Степанова