

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 апреля 2022г.

Время начала проверки: 11 ч. 15 мин.

Время окончания проверки: _____ ч. _____ мин.

Общие сведения.

Директор МАОУ «СОШ № 83» г.Перми: Степанова Юлия Наильевна

ФИО, должность сотрудника МАОУ, сопровождавшего комиссию Организатор питания Козмицкая Ольга Александровна

Количество обучающихся в МОУ / в начальной школе: 785

В 1 смену: классов - 31/13, детей - 420/375

Во 2 смену классов - 25/13, детей 338/388

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

1 смена -

2 смена -

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

1 смена -

2 смена -

Диагнозы: Количество детей, нуждающихся в диетическом питании

Наличие спец. Меню / корректировка меню -

Наличие административной комиссии / программы и плана реализации

программы административного контроля - есть

Наличие актов проверок административной комиссии (указать даты) -

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

Наличие анкетирования учащихся / родителей (указать даты) -

	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)	5

	посадочных мест, наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (шт.), одноразовых полотенец, санитарное состояние)	5
	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	не во всех местах 4
	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 (*)	5
	В 1 смену предоставлен завтрак, во 2 - обед	завтрак 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 <u>бутилированной</u> воды, кипяченой воды, либо наличие <u>питьевых фонтанчиков</u> (нужное подчеркнуть)	5
	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение	5

	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	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)
		норм.		

Выводы комиссии: Температура блюда в норме, меню по выходу соответствует, состояние зала, уборка в норме.

Предложения: нахождение мяса, руководителем в створенных массах;
позже для и для в начальных массах - приложить во время на завтрак, обед для приемыше темой пищи.

Члены комиссии:

Скрябина Л.Е. 5.2	Скрябина Л.Е.
Шадрова Л.Н. 5.5	Шадрова Л.Н.
Карташова О.М. 5.14	Карташова О.М.
Зицкова О.В. 5.2	Зицкова О.В.

Директор
МАОУ «СОШ № 83» г.Перми

Ю.Н. Степанова

