

**КАРТА КОНТРОЛЯ  
ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ НАЧАЛЬНОЙ ШКОЛЫ**

СОШ Гимназия 16, адрес Герасеева, 16

Дата проведения проверки: 17.09.2020

Время начала проверки: 10 ч. 35 мин.

Время окончания проверки: \_\_\_\_\_ ч. \_\_\_\_\_ мин.

ФИО руководителя ОУ Васильев Е.А.

ФИО, должность сотрудника ОУ, сопровождавшего комиссию

Д.з. питания Филипповская М.С.

Организатор питания УП Юкина Л.А.

Количество обучающихся в школе / в начальной школе: <u>684 / 244</u>	
В 1 смену: классов – <u>8</u> , детей – <u>244</u>	Во 2 смену классов – <u>0</u> , детей – _____
Количество перемен продолжительностью 20 мин, на которых предоставляется питание обучающимся начальной школы <u>2</u>	
1 смена – <u>2</u>	2 смена – <u>0</u>
Количество детей, нуждающихся в диетическом питании – _____	
Диагнозы: _____	Спец. меню - _____
Наличие программы производственного контроля - <u>1</u>	
Контрольные блюда находятся на раздаче - <u>1</u>	
Книга жалоб и предложений - <u>1</u>	

№ п/п	Проверяемые позиции	Установленным требованиям соответствует -1, не соответствует – 0, комментарии
<b>1</b>	<b>Организация питания</b>	<b>Максимально - 5</b>
1.1	В санитарной зоне имеется мыло, 2 сушилки для рук, имеются средства для обработки рук	<u>1</u>
1.2	Имеется график обработки столов после каждого приема пищи в столовой	<u>0</u> <i>карта не имеется, отсутствует сертификат</i>
1.3	Сотрудники организатора питания работают в маске, перчатках	<u>1</u>
1.4	Между группами столов расстояние 1,5–2 метра	<u>1</u>
1.5	График питания учащихся	<u>1</u>
<b>Итого</b>		<u>4</u>
<b>2</b>	<b>Меню <u>12</u></b>	<b>Максимально - 5</b>
2.1	Примерное 10-дневное меню согласовано директором школы, имеется экспертное заключения на 10-дневное меню	<u>1</u>
2.2	Фактическое меню согласовано директором, вывешено	<u>1</u>

	в столовой	
2.3	Фактическое меню соответствует примерно 10-дневному по составу и выходу блюд	1
2.4	Фактическое питание соответствует фактическому меню в день проверки	1
2.5	В 1 смену предоставлен завтрак, во 2 – обед	1 (2 смены нет)
<b>Всего</b>		<b>5</b>
<b>3</b>	<b>Контроль безопасности готовой кулинарной продукции</b>	<b>Максимально - 5</b>
3.1	Имеется приказ о создании бракеражной комиссии	1
3.2	В журнале бракеража готовой продукции указаны все блюда по меню	1 (по фактическому меню)
3.3	Бракераж проводится своевременно	1
3.4	За каждое блюдо расписались 3 члена комиссии	1
3.5	Питьевой режим организован в виде: Фонтанчик с питьевой водой	1 (кипяченая вода)
<b>Всего</b>		
<b>4</b>	<b>Размещение информации на сайте</b>	<b>Максимально - 5</b>
4.1	На сайте школы имеется раздел «Организация питания обучающихся»	1
4.2	10-дневное меню, экспертное заключение на примерное меню опубликованы	1
4.3	Фактическое меню ежедневно публикуется	1
4.4	Опубликовано объявление о предоставлении и стоимости питания в начальной школе	1
4.5	Размещен график питания обучающихся	1
<b>Всего</b>		<b>5</b>
<b>Итого</b>		<b>4+5</b>

Примечания:

В фактическом меню представлено 1 варианта обеда и завтрака, завтраки представлены завтраком, т.е. нет 2 смены, обедов для начальной школы не ведется.

Выводы комиссии:

1. Организация питания. Прочие работы (делается график завтрака, отсутствует расписание смену, меню, обедов)

Предложения:

1. Сделать график завтрака

Члены комиссии:

Александров А.Р. *[подпись]*

Руководитель СОШ:

*[подпись]*