

**Карта контроля  
по организации горячего питания обучающихся 1-4 классов**

Наименование организации **МБОУ СОШ с УИОП № 51 г. Кирова,**  
**ул. Воровского, 74, корпус 2**

ФИО руководителя **Шулакова И.О.**

Дата проведения проверки: **16.12.2022г**

Организатор питания **МКУ «КП и СП» г. Киров**

<b>Обучающихся 1– 4 классов: 703 человек</b>	
<b>В первую смену: 16 классов, 530 детей первая смена в субботу: 2б,2г,3г,4г классы</b>	<b>Во вторую смену: 6 классов, 173 детей</b>
<b>Количество перемен на которых предоставляется питание обучающихся 1– 4 классов</b>	
<b>В первую смену: 5</b>	<b>Во вторую смену: 2</b>
<b>Продолжительность перемен для организации питания обучающихся 1– 4 классов составляет от 10 до 20 минут.</b>	<b>да</b>
<b>Количество детей, имеющих пищевые особенности( подтверждены медицинской справкой), нуждающихся в диетическом питании</b>	<b>26 человек</b>
<b>Диагнозы</b>	<b>Сахарный диабет 1 типа, пищевая аллергия, атопический дерматит</b>
<b>Специальное меню</b>	<b>нет, производится замена блюд</b>
<b>Наличие программы производственного контроля</b>	<b>Есть</b>
<b>Наличие контрольных блюд на раздаче</b>	<b>Есть</b>
<b>Книга жалоб и предложений</b>	<b>Есть</b>

<b>№</b>	<b>Проверяемые позиции</b>	<b>Информация о соответствии установленным требованиям</b>
<b>1</b>	<b>Организация питания</b>	<b>да/нет</b>
	В санитарной зоне имеется мыло, сушилка для рук, имеются средства для обработки рук	<i>да</i>
	Проводится ежедневная уборка помещений, в том числе обработка столов, после каждого приема пищи	<i>да</i>
	Между группами столов расстояние 1,5 метров	<i>да</i>
	Применение в закрытых помещениях с постоянным нахождением работников устройств для обеззараживания воздуха	<i>да</i>
	Работники столовой работают в масках, перчатках.	<i>да</i>
	Работники столовой работают в масках, перчатках	<i>да</i>
	Наличие графика питания	<i>да</i>
<b>2</b>	<b>Меню</b>	
	Примерное меню разработано на период не менее двух учебных недель, с учетом требований для детей поступления калорийности, белков, жиров,	<i>да</i>

	углеводов.	
	Фактическое меню согласовано с директором, размещено в обеденном зале	да
	Фактическое меню соответствует двухнедельному меню по составу и выходу блюд	да
	Фактическое питание соответствует фактическому меню в период проверки	да
<b>3</b>	<b>Контроль безопасности готовой продукции</b>	
	Имеется приказ о создании бракеражной комиссии	да
	В составе бракеража готовой продукции указаны все блюда в меню	да
	Бракераж проводится своевременно	да
	За каждое блюдо расписались 3 члена комиссии	да
	Питьевой режим организован в виде: -имеется питьевой фонтанчик с питьевой водой	да
<b>4</b>	<b>Размещение информации на официальном сайте</b>	
	Имеются сведения об условиях питания обучающихся	да
	Примерное двухнедельное меню опубликовано	да
	Фактическое меню публикуется ежедневно	да
	Локальный нормативный акт о родительском контроле за организацией питания	да
<b>5</b>	<b>Сбор отходов для питания</b>	
	Выделена зона для сбора и хранения отходов	да
	Наличие для сбора отходов специальных емкостей с крышками с маркировкой «пищевые отходы»	да

Выводы комиссии: Питание соответствует нормам СанПиН. Тушица соответствует высшим вкусовым требованиям.

Предложения:

Состав комиссии:

Шукова Тамара Николаевна

Овчинников Евгений Иванович

Зайтун Наталья Викторовна

Ознакомлен:

Шукова Тамара Николаевна

Киселева Елена Ивановна