

**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: **20.01.2023**

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

Обучающихся 1– 4 классов: 700 человек	
В первую смену: 16 классов, 530 детей первая смена в субботу: 2б,2г,3г,4г классы	Во вторую смену: 6 классов, 170 детей
Количество перемен на которых предоставляется питание обучающихся 1– 4 классов	
В первую смену: 5	Во вторую смену: 2
Продолжительность перемен для организации питания обучающихся 1– 4 классов составляет от 10 до 20 минут.	да
Количество детей, имеющих пищевые особенности(подтверждены медицинской справкой), нуждающихся в диетическом питании	26 человек
Диагнозы	Сахарный диабет 1 типа, пищевая аллергия, атопический дерматит
Специальное меню	нет, производится замена блюд
Наличие программы производственного контроля	Есть
Наличие контрольных блюд на раздаче	Есть
Книга жалоб и предложений	Есть

№	Проверяемые позиции	Информация о соответствии установленным требованиям да/нет
1	Организация питания	да/нет
	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>
2	Меню	
	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
3	Контроль безопасности готовой продукции	
	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
4	Размещение информации на официальном сайте	
	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
5	Сбор отходов для питания	
	Выделена зона для сбора и хранения отходов	да
	Наличие для сбора отходов специальных емкостей с крышками с маркировкой «пищевые отходы»	да

Выводы комиссии:

Имеется соответствие нормам санитета.

Предложения:

нет. Все в порядке.

Состав комиссии:

Касюхина Вера Александровна
Халих Наталья Михайловна

Ознакомлен:

Шеф-повар Кухни цоолю МЦ