

**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: 24.04. 2024г

Организатор питания МКУ «КП и СП» г. Киров

Обучающихся 1– 4 классов: 700 человека	
В первую смену: 18 классов, 526 детей первая смена в субботу: 4а,4б,4в,4г,4д,4е,3б,3г классы	Во вторую смену: 6 классов, 174 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 до 20 минут.	да
Количество детей, имеющих пищевые особенности(подтверждены медицинской справкой), нуждающихся в диетическом питании	7 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	да
	Проводится ежедневная уборка помещений, в том числе обработка столов, после каждого приема пищи	да
	Между группами столов расстояние 1,5 метров	да
	Применение в закрытых помещениях с постоянным нахождением работников устройств для обеззараживания воздуха	да
	Работники столовой работают в масках, перчатках.	да
	Наличие графика питания	да
2	Меню	
	Примерное меню разработано на период не менее двух учебных недель, с учетом требований для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов.	да

	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 родительского контроля: порция достаточного объема, температурный режим соблюден, вкусовые качества не нарушено. В помещении столовой чисто, столы и пол протирают по мере загрязнения.

Предложения:

Состав комиссии:

Михайлова Елена Александровна

Ознакомлен: