

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

СОШ Школы № 1, адрес Вережская, 7
школа

Дата проведения проверки: 23.09.2020

Время начала проверки: 9 ч. 00 мин.

Время окончания проверки: 10 ч. 40 мин.

ФИО руководителя ОУ ч.о. Ощепкова А.П.

ФИО, должность сотрудника ОУ, сопровождавшего комиссию

Организатор питания М.А. Толдубина Н.Ю.

Количество обучающихся в школе / в начальной школе: <u>1713 / 768</u>	
В 1 смену: классов - <u>14</u> . детей - <u>401</u>	Во 2 смену классов - <u>13</u> . детей - <u>367</u>
Количество перемен продолжительностью 20 мин, на которых предоставляется питание обучающимся начальной школы <u>15 мин.</u>	
1 смена - <u>4</u>	2 смена - <u>3</u>
Количество детей, нуждающихся в диетическом питании - <u>1</u>	
Диагнозы: <u>сах. диабет</u>	Спец. меню - <u>имеется</u>
Наличие программы производственного контроля - <u>имеется</u>	
Контрольные блюда находятся на раздаче - <u>имеется</u>	
Книга жалоб и предложений - <u>имеется</u>	

№ п/п	Проверяемые позиции	Установленным требованиям соответствует -1, не соответствует - 0, комментарии
1	Организация питания	Максимально - 5
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>1</u>
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>
Итого		5
2	Меню	Максимально - 5
2.1	Примерное 10-дневное меню согласовано директором школы. имеется экспертное заключения на 10-дневное меню <u>20/24 дн.</u>	<u>1</u>
2.2	Фактическое меню согласовано директором, вывешено	<u>1</u>

В столовой		
2.3	Фактическое меню соответствует примерному 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
Всего		5
3.	Контроль безопасности готовой кулинарной продукции	Максимально - 5
3.1	Имеется приказ о создании бракеражной комиссии	1
3.2	В журнале бракеража готовой продукции указаны все блюда по меню	1
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 капельная вода в столовой
Всего		4
4	Размещение информации на сайте	Максимально - 5
4.1	На сайте школы имеется раздел «Организация питания обучающихся»	1
4.2	10-дневное меню, экспертное заключение на примерное меню опубликованы	0
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
Всего		4
Итого		19

Примечания:

Блюда горячие, вкусовые качества хорошие.

Выводы комиссии:

Питание организовано в соотв. с утв.-мн меню. Максимально сайт (приказ, Положения) приведены в соотв-ии

Предложения:

Доработать сайт - раздел «Организация питания» разместить утв. меню. Добавить меню с подписью директора школы. В журнале бракеража вложить копию приказа о образ. комиссии с образцами подписей членов комиссии.

Члены комиссии:

Резова С.С. Овощ

Руководитель СОШ:

А. П. Овечков