

УТВЕРЖДЕНА
приказом начальника департамента
образования администрации города Перми
от 10.09.2021 № 059-08-01-09-964

КАРТА КОНТРОЛЯ
организации питания обучающихся,
получающих начальное общее образование

МАОУ «Инженерная школа» г. Перми

адрес Академика Веденеева ул., д. 71, Пермь, 614038

Дата проведения проверки: 14.02.2022

Время начала проверки: 10 ч. 15 мин.

Время окончания проверки: 11 ч. 30 мин.

Общие сведения

ФИО и.о. руководителя МАОУ	и.о. директора Пилюгина Ирина Валерьевна
ФИО, должность сотрудника МАОУ, сопровождавшего комиссию	ответственная за организацию питания Гашилова Вера Вениаминовна
Организатор питания	ИП Голдобина Наталья Юрьевна

Количество обучающихся в МАОУ / в начальной школе: 1727 / 799	
В 1 смену: классов - 14 , детей - 401	Во 2 смену классов - 14 , детей - 398
Количество перемен продолжительностью 20 мин, на которых предоставляется питание обучающимся начальной школы:	
1 смена - 2	2 смена - 2
Общее количество перемен, на которых предоставляется питание обучающимся начальной школы:	
1 смена - 2	2 смена - 2
Количество детей, нуждающихся в диетическом питании - нет	
Диагнозы:	Наличие спец. меню / корректировка меню -
Наличие административной комиссии / программы и плана реализации программы административного контроля - да	
Наличие актов проверок административной комиссии (указать даты) – 20.09.2021, 18.10.2021, 23.11.2021, 22.12.2021, 22.01.2022	
Наличие общественной комиссии / плана работы общественной комиссии – да	
Наличие актов проверок общественной комиссии (указать даты) - 06.09.2021, 11.10.2021, 15.11.2021, 22.12.2021, 22.01.2022	
Наличие анкетирования учащихся/родителей - декабрь 2021 г.	

№ пп	Объекты контроля	Установленным требованиям соответствует - "1", не соответствует - "комментарий"
1	2	3
1	Контроль эстетического и санитарного состояния	Максимально - 5
1,1	Санитарная зона (количество раковин из расчета 1 шт. на 20 посадочных мест, наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (6 шт.), одноразовых полотенец, санитарное состояние)	1
1,2	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	1
1,3	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	1
1,4	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	1
1,5	Приборы из нержавеющей стали, чистые, сухие	1
Всего по п. 1		5
2	Контроль процесса накрывания и приема пищи	Максимально - 5
2,1	Наличие графика питания	1
2,2	Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)	1
2,3	Выдача порций одного размера	1
2,4	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	1
2,5	Ведение графика уборки, проветривания, работы рециркулятора в обеденном зале	1
Всего по п. 2		5
3	Меню	Максимально - 5
3,1	Питание организовано по единому меню (вариант № 2); утверждено организатором питания, согласовано с руководителем учреждения	1
3,2	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	1
3,3	Блюда фактического меню по составу и выходу соответствуют блюдам соответствующего дня примерного меню	1
3,4	Фактическое меню соответствует фактическому меню в день проверки(*)	1
3,5	В 1 смену предоставлен завтрак, во 2 - обед	1
Всего по п. 3		5
4	Контроль безопасности готовой кулинарной продукции	Максимально - 5
4,1	Имеется приказ о создании бракеражной комиссии	1
4,2	В журнале бракеража готовой продукции указаны все блюда в меню	1
4,3	Бракераж проводится своевременно	1
4,4	За каждое блюдо расписались 3 члена комиссии	1

4,5	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	1
Всего по п. 4		5
5	Обеспечение питьевого режима	Максимально - 5
5,1	Использование бутилированной воды, кипяченой воды, либо наличие питьевых фонтанчиков (нужное подчеркнуть)	1
5,2	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	1
5,3	Обеспечение достаточного количества чистой посуды	1
5,4	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	1
5,5	Замена кипяченой воды каждые 3 часа (ведение журнала)	1
Всего по п. 5		5
6	Локальные и распорядительные акты учреждения	Максимально - 10
6,1	Наличие положений: об организации питания о бракеражной комиссии об общественной комиссии	1
6,2	Приказ об утверждении графика питания учащихся в соответствии с режимом работы школы	1
6,3	Приказ об утверждении режима работы пищеблока с учетом режима работы школы	1
6,4	Приказ о назначении ответственных за организацию питания, проведение контрольных мероприятий за качеством предоставления питания льготных категорий обучающихся, формирование навыков и культуры здорового питания, профилактику алиментарно-зависимых и инфекционных заболеваний	1
6,5	Приказ об утверждении состава административной комиссии и программы административного контроля, плана реализации программы административного контроля на учебный год (в разрезе по месяцам)	1
6,6	Приказ об утверждении состава и плана работы общественной комиссии	1
6,7	Приказ об утверждении состава бракеражной комиссии	1
6,8	Приказ об утверждении регламента проведения контрольных мероприятий в школе в части организации питания (формы осуществления контроля, порядок проведения контрольных мероприятий, оформление результатов, утверждение формы акта, журналов, листов контроля и т.д.)	1
6,9	Приказ об организации бесплатного питания обучающихся, получающих начальное общее образование, содержащий поименный список учащихся 1-4 классов	1
6,10	Приказ о назначении ответственных за работу по регулярному наполнению и актуализации информации на Стенде по организации питания, в Разделе сайта МОУ «Организация питания обучающихся»	1
Всего по п. 6		10

7	Обеспечение информационной открытости	Максимально - 5
7,1	Наличие стенда по организации питания (данные об организаторе питания, информация о вышестоящих организациях, график питания, меню на текущую дату, список работников пищеблока, состав бракеражной комиссии и т.д.)	1
7,2	Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания в обеденном зале	1
7,3	Наличие раздела «Организация питания обучающихся» на официальном сайте учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой раздела	1
7,4	Наличие на сайте графика питания обучающихся	1
7,5	Размещение на сайте фактического меню ежедневно в течение четверти	1
Всего по п. 7		5
Итого		40