

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:	10 ноября 2021 г.
Время начала проверки:	14 ч. 00 мин.
Время окончания проверки:	15 <sup>15</sup>

**Общие сведения**

ФИО руководителя МАОУ	Директор Филипович Валентина Викторовна
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:	<b>1726 / 799</b>
В 1 смену: классов - <b>14</b> , детей - <b>401</b>	Во 2 смену классов - <b>14</b> , детей - <b>398</b>
Количество перемен продолжительностью 20 мин, на которых предоставляется питание обучающимся начальной школы:	
1 смена - <b>2</b>	2 смена - <b>2</b>
Общее количество перемен, на которых предоставляется питание обучающимся начальной школы:	
1 смена - <b>2</b>	2 смена - <b>2</b>
Количество детей, нуждающихся в диетическом питании - <b>нет</b>	
Диагнозы:	Наличие спец. меню / корректировка меню -
Наличие административной комиссии / программы и плана реализации программы административного контроля - <b>да</b>	
Наличие актов проверок административной комиссии (указать даты) – <b>20.09.2021, 18.10.2021</b>	
Наличие общественной комиссии / плана работы общественной комиссии – <b>да</b>	
Наличие актов проверок общественной комиссии (указать даты) - <b>06.09.2021, 18.10.2021</b>	
Наличие анкетирования учащихся/родителей - <b>апрель 2021 г. (план 15-30.11.2021 г.)</b>	

№ 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)	5
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
<b>Всего по п. 1</b>		<b>5</b>
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
<b>Всего по п. 2</b>		<b>5</b>
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
<b>Всего по п. 3</b>		<b>5</b>
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
<b>Всего по п. 4</b>		<b>5</b>
5	Обеспечение питьевого режима	Максимально - 5
5.1	Использование бутилированной воды, <u>кипяченой воды</u> , либо наличие <u>питьевых фонтанчиков</u> (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
<b>Всего по п. 5</b>		<b>5</b>
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
<b>Всего по п. 6</b>		40
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
<b>Всего по п. 7</b>		5
<b>Итого</b>		40