

КАРТА КОНТРОЛЯ
организации питания обучающихся
общественной комиссией

в МАОУ «Средняя общеобразовательная школа № 60» г. Перми

Дата проведения проверки: 14 февраля

Время начала проверки: 16 ч. 15 мин.

Время окончания проверки: 17 ч. 00 мин.

Организатор питания ООО "АМТ С"

Члены комиссии: Салахова Э.Ф. советник по вест.
Саловьева О.В. родители 5^б кл.
Шингалова И.С. родители 6² кл.
Батова А.А. родители 1² и 3² кл.

№ п/п	Объекты контроля	Установленным требованиям соответствует — «1», не соответствует — 0 «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 (2 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 одинакового 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 № <u>2</u>); утверждено организатором питания, согласованно 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 питание соответствует фактическому	

1	2	3
	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 - 4
4.1	Имеется приказ о создании бракеражной комиссии	1
4.2	В журнале бракеража готовой продукции указаны все блюда по меню	1
4.3	Бракераж проводится своевременно	1
4.4	За каждое блюдо расписались 3 члена комиссии	1
Всего по п.4		4
5	Обеспечение питьевого режима	Максимально - 5
5.1	Использование <u>бутилированной воды</u> , кипяченой воды, либо <u>наличие питьевых фонтанчиков</u> <i>нужное подчеркнуть</i>	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 (ведения журнала)	0
Всего по п.5		4
6	Обеспечение информационной открытости	Максимально - 5
6.1	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
6.2	Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания в обеденном зале	1
6.3	Наличие раздела «Организация питания обучающихся» на официальном сайте учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой раздела	1
6.4	Наличие на сайте графика питания обучающихся	1

1	2	3
6.5	Размещение на сайте фактического меню ежедневно в течение четверти	1
Всего по п.6		5
Итого		285.

*) Контрольное взвешивание

Комплекс (завтрак/обед/полдник)	Блюдо	Выход порций в соответствии с ежедневным меню для учащихся 7-11 лет	Выход порций по ежедневному меню для учащихся 12 - 17 лет	Выход порций в результате контрольного взвешивания (среднее значение из 5 взвешиваний)
обед	салат из морк. и яблок	60г		60г
	суп из овощей	205г		218г
	тефтели из говяд.	95г		86г
	каша гречневая	150г		156г
	кнели из индюшатины	200г		

Выводы комиссии:

Эстетическое и санитарное состояние помещений и посуды соответствует нормам, процесс накрытия и приема пищи соответствует нормам, меню соответствует заявленному, безопасность готовой кулинарной продукции кон-

Предложения: транслируется, обеспечивается связь всей кухни, обеспечена информационная открытость.

В контрольном взвешивании выявлено, что тефтели из говядины на 9г легче заявленного выхода. Предложений нет.

Члены комиссии:

Салахова З.Ф. Смп

Саловьева О.В. Саловьева

Исмаилов И.С. Купи

Батова А.А. Фп