

**КАРТА КОНТРОЛЯ
организации питания обучающихся
общественной комиссией**

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

Дата проведения проверки: 29 ноября

Время начала проверки: 11 ч. 00 мин.

Время окончания проверки: 12 ч. 00 мин.

Организатор питания ООО «ЛеммаС»

Члены комиссии: Тимуск А. А. родители 1^в
Чинисова И. С. родители 5²
Соловьева О. В. родители 4^б
Юшкова С. В. родители 1^в и 6^в
Свертис В. В. родители 3²

№ 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 № ____); 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

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 бутилированной воды, кипяченой воды, либо наличие питьевых фонтанчиков <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)	1
Всего по п.5		5
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		19

*) 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)
	персиковая чаша	150 гр	150 гр	153 гр.
	котл. молоко	90 гр	90 гр	91 гр.
	полмуч. св.	60 гр	60 гр	61 гр.
	чаша кардаж.	200 гр	200 гр	205 гр.
	хлеб	30 гр	30 гр	30 гр.

Выводы комиссии:

Эстетическое и санитарное состояние в коридоре. Накрытие лотков происходит за 7 мин до прихода детей. Питание организовано по единому меню. Имеется бракерная комиссия и журнал готовой продукции.

Предложения:

нет

Члены комиссии:

Председатель: Жилин А.А.
 Члены комиссии: Урманова Е.С. Куми-
 Соловьева О.В. Соловьева
 Юшкова С.В. Юшкова.

Евдокимов К.В. отсутствует.