

КАРТА КОНТРОЛЯ
организации питания обучающихся
общественной комиссией

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

Дата проведения проверки: 25.10.2023

Время начала проверки: 10 ч. 10 мин.

Время окончания проверки: 10 ч. 30 мин.

Организатор питания ООО «Лемас»

Члены комиссии: Салахова Э.Д. - председатель
комиссии Селф

Камилулина Н.Е. - родитель
ученика 1,а" класса - Маг

Цыганова И.С. - родитель
ученика 7,2" класса - Кош

№ 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		
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		
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	2	3
	меню в день проверки	1
3.5	В 1 смену предоставлен завтрак, во 2 — обед	1
Всего по п.3		
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		
5	Обеспечение питьевого режима	Максимально - 5
5.1	Использование <u>бутилированной воды</u> , 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		
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		
Итого		

*) 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)
Перешенка	овощи свежие	60г		62г
	птица отварн.	90г		98г
	макаронн отв	150г		152г
	чай с лимоном	200/7г		200/7г
	хлеб	2 кус * 60г		120г

Выводы комиссии:

Контроль эстетического и санитарного состояния соответствует установленным требованиям; Меню соотв. уст. треб-ям; контроль безопасности готовой продукции в корме; пищевой рацион обеспечен; информационное обеспечение доступно и соотв. требованиям; меню на сайте размещается в соответствии с требованиями.

Предложения:

Члены комиссии:

Салахова Э.Ф. - Сед

Камилулина Н.Е. - Маг

Исмаилов И.С. - Колл
