

**КАРТА КОНТРОЛЯ
организации питания обучающихся
общественной комиссией**

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

Дата проведения проверки: 28.09.2023

Время начала проверки: 11 ч. 00 мин.

Время окончания проверки: 11 ч. 25 мин.

Организатор питания ООО «Ле Мас»

Члены комиссии: Председатель - Салахова Э.Д. Соф

Член комиссии - мама ученика
5,9" класса - Раширова Майсен
Риткатовна - Дар

Член комиссии - педагог - психолог,
мама ученика 2,7" класса -
Батова А.А. - Вас/-

Родитель ученика 7,2" класса -
Исмаилова И.С. - Ивее

Родитель ученика 6,5" класса -
Саловьева О.В. - Саловьева

N-° 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 № 2); 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	
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		
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) <i>ушел</i>	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		5
Итого		29 8

*) 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)
Переленко	1) Запек. из тверд. сосис. мал.	150/30		188г.
	2) Какао с мед.	200		200
	3) хлеб. киш.	1к. 30г.		1к. 30г.
	4) фрукт. св.	170г 1шт.		170г 1шт.

Выводы комиссии:

Контроль эстетического и санитарного состояния соответствует норме; контроль процесса накрывания и приема пищи ведется; фактическая подача соответствует фактическому меню в день проверки; контроль безопасности готовой кулинарной продукции ведется. Литового рецепта в копии, сертификата - Предложения: нет, доступных 4 стиратора!

Члены комиссии:

Родитель ученицы 2 Т класса Батовой Алены, Вашинова А.В. / Вау -
 Председатель комиссии - Салахова Э.Д. Соул
 Член комиссии - мама ученицы

5, 8 - Раупова Ляйсан Дмитриевна - Дарул
 6, 2 - Савельева О.В. - Соловьева
 7, 2 - Чынгалова И.С. Чынг