

**КАРТА КОНТРОЛЯ**  
**организации питания обучающихся**  
**общественной комиссией**

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

Дата проведения проверки: 20 октября 2021г.

Время начала проверки: 11 ч. 00 мин.

Время окончания проверки: 11 ч. 40 мин.

Организатор питания ООО «ЛеМас»

Члены комиссии: \_\_\_\_\_

*Тимур А.А.*

*Сурж К.В.*

*Соловьева О.В.*

*Урманова И.С.*

*Юркова С.В.*

№ 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

1	2	3
	меню в день проверки	
3.5	В 1 смену предоставлен завтрак, во 2 — обед	1
Всего по п.3		58
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		48
5	Обеспечение питьевого режима	Максимально - 5
5.1	Использование <u>бутилированной воды</u> , кипяченой воды, либо наличие <u>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)	1
Всего по п.5		58
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		55
Итого		298 (из 298)

\*) 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)
<i>завтрак</i> <i>березинка</i>	<i>овощи свежие</i>	<i>60</i>		<i>62</i>
	<i>бифстрогамоф из шпательки</i>	<i>100</i>		<i>105</i>
	<i>порр картоф по молоко</i>	<i>150</i>		<i>160</i>
	<i>сав с молоко</i>	<i>200/7</i>		<i>200/7</i>
	<i>хлеб 2 кус.</i>	<i>60</i>		<i>60</i>

Выводы комиссии:

*Контроль эстетического и санитарного состояния без замечаний*  
*Контроль процесса приготовления и приема пищи без замечаний*  
*Меню - без замечаний*  
*Безопасность готовой кулинарной продукции без замечаний*  
*Обеспечение питьевого режима без замечаний*

Предложения:

Члены комиссии:

*Милуца А.А.* *С.А.*  
*Чонманова Ч.С.* *Коси-*  
*Соловьева О.В.* *Соловьева*  
*(Чонманова) Юшкова С.В.* *Дар*  
*Сурин К.В. отсутствует*