

Карта контроля

по организации горячего питания обучающихся 1-4 классов

Наименование организации МБОУ СОШ № 45 им. А.П. Гайдара г. Кирова

ФИО руководителя ОО Демаков Владимир Николаевич

Дата проведения проверки 14.12.2022

Организатор питания Комбинат питания (МКУКРЧСР)

Количество обучающихся в ОО <u>896</u> / Обучающихся 1-4 классов <u>393</u>	
В 1 смену: классов <u>4</u> , детей <u>170</u>	В 2 смену: классов _____, детей _____
Количество перемен на которых предоставляется питание обучающимся 1-4 классов	
В 1 смену: <u>2</u>	В 2 смену: _____
Продолжительность перемен для организации питания обучающихся 1-4 классов составляет 20 минут	<u>Да/нет</u>
Количество детей, имеющие пищевые особенности (подтвержденные мед. справкой), нуждающиеся в диетическом питании	<u>нет</u>
Диагнозы (перечислить)	<u>нет</u>
Специальное меню	<u>Имеется/не имеется</u>
Наличие программы производственного контроля	<u>Имеется/не имеется</u>
Наличие контрольных блюд на раздаче	<u>Имеется/не имеется</u>
Книга жалоб и предложений	<u>Имеется/не имеется</u>

№ п/п	Проверяемые позиции	Информация о соответствии установленным требованиям
1.	Организация питания	
1.1.	В санитарной зоне имеется мыло, сушилки для рук, имеются средства для обработки рук	<u>да</u>
1.2.	Проводится ежедневная уборка помещений, в том числе обработка столов, после каждого приема пищи	<u>да</u>
1.3.	Между группами столов расстояние 1,5 м.	<u>да</u>
1.4.	Применение в закрытых помещениях с постоянным нахождением работников устройств для обеззараживания воздуха	<u>да</u>
1.5.	Работники столовой работают в масках, перчатках	<u>да</u>
1.6.	Наличие графика питания учащихся	<u>да</u>
2.	Меню	
2.1.	Примерное меню разработано на период не менее двух	<u>да</u>

	учебных недель, с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов,	
2.2.	Фактическое меню согласовано директором, размещено в обеденном зале	ja
2.3	Фактическое меню соответствует двухнедельному меню по составу и выходу блюд	ja
2.4	Фактическое питание соответствует фактическому меню в день проверки	ja
3.	Контроль безопасности готовой продукции	
3.1	Имеется приказ о создании бракеражной комиссии	ja
3.2	В журнале бракеража готовой продукции указаны все блюда меню	ja
3.3	Бракераж проводится своевременно	ja
3.4	За каждое блюдо расписались 3 члена комиссии	ja
3.5	Питьевой режим организован в виде: - имеется фонтанчик с питьевой водой - имеется кипяченая вода в столовой	НЕТ
4.	Размещение информации на официальном сайте	
4.1	Имеется сведения об условиях питания обучающихся	ja
4.2	Примерное двухнедельное меню опубликовано	ja
4.3	Фактическое меню публикуется ежедневно	ja
4.4	Локальный нормативный акт о родительском (общественном контроле) за организацией питания обучающихся	ja
5.	Сбор отходов питания	
5.1	Выделена зона для сбора и хранения отходов	ja
5.2	Наличие для сбора отходов специальных емкостей с крышками с маркировкой «пищевые отходы»	ja

Примечания:

Очень слабые подпитки напитков

Выводы комиссии:

Вкусное, сбалансированное питание

Предложения:

Убрать шум из запыканной и в шум

Состав комиссии:

Мальцева ЕМ, Когова-Мокрецова ОВ, Ващенко Т.В., Бесалмицкий ОА

Ознакомлен:

В Зорески ОС

Карта контроля

по организации горячего питания обучающихся 1-4 классов

Наименование организации МБОУ СОШ № 45 им. А.П. Гайдара г. Кирова

ФИО руководителя ОО Демаков Владимир Николаевич

Дата проведения проверки 14.12.22

Организатор питания МКУ КЛ, СП

Количество обучающихся в ОО <u>896</u> / Обучающихся 1-4 классов <u>383</u>	
В 1 смену: классов _____, детей _____	В 2 смену: классов <u>34</u> , детей <u>98</u>
Количество перемен на которых предоставляется питание обучающимся 1-4 классов	
В 1 смену: _____	В 2 смену: <u>2</u>
Продолжительность перемен для организации питания обучающихся 1-4 классов составляет 20 минут	<u>Да/нет</u>
Количество детей, имеющие пищевые особенности (подтвержденные мед. справкой), нуждающиеся в диетическом питании	<u>1</u>
Диагнозы (перечислить)	<u>Инфекционная аллергия</u>
Специальное меню	<u>Имеется/не имеется</u>
Наличие программы производственного контроля	<u>Имеется/не имеется</u>
Наличие контрольных блюд на раздаче	<u>Имеется/не имеется</u>
Книга жалоб и предложений	<u>Имеется/не имеется</u>

№ п/п	Проверяемые позиции	Информация о соответствии установленным требованиям
1.	Организация питания	
1.1.	В санитарной зоне имеется мыло, сушилки для рук, имеются средства для обработки рук	<u>Да</u>
1.2.	Проводится ежедневная уборка помещений, в том числе обработка столов, после каждого приема пищи	<u>Да</u>
1.3.	Между группами столов расстояние 1,5 м.	<u>Да</u>
1.4.	Применение в закрытых помещениях с постоянным нахождением работников устройств для обеззараживания воздуха	<u>Да</u>
1.5.	Работники столовой работают в масках, перчатках	<u>Да</u>
1.6.	Наличие графика питания учащихся	<u>Да</u>
2.	Меню	<u>Да</u>
2.1.	Примерное меню разработано на период не менее двух	<u>Да</u>

	учебных недель, с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов,	
2.2.	Фактическое меню согласовано директором, размещено в обеденном зале	Да -
2.3	Фактическое меню соответствует двухнедельному меню по составу и выходу блюд	Да -
2.4	Фактическое питание соответствует фактическому меню в день проверки	Да -
3.	Контроль безопасности готовой продукции	
3.1	Имеется приказ о создании бракеражной комиссии	Да -
3.2	В журнале бракеража готовой продукции указаны все блюда меню	Да -
3.3	Бракераж проводится своевременно	Да -
3.4	За каждое блюдо расписались 3 члена комиссии	Да -
3.5	Питьевой режим организован в виде: - имеется фонтанчик с питьевой водой - имеется кипяченая вода в столовой	Нет (в кабинетах)
4.	Размещение информации на официальном сайте	
4.1	Имеется сведения об условиях питания обучающихся	Да -
4.2	Примерное двухнедельное меню опубликовано	Да -
4.3	Фактическое меню публикуется ежедневно	Да -
4.4	Локальный нормативный акт о родительском (общественном контроле) за организацией питания обучающихся	
5.	Сбор отходов питания	
5.1	Выделена зона для сбора и хранения отходов	Да -
5.2	Наличие для сбора отходов специальных емкостей с крышками с маркировкой «пищевые отходы»	Да -

Примечания:

Выводы комиссии: Меню на 14.12.2022 соответствует требованиям СанПиН. Но оно однообразно. Должен присутствовать разнообразие не присутствовало.

Предложения:

Разнообразить меню: включить в меню супы (картофель, свинина), салат, жаркое, запеканку, выпечку

Состав комиссии:

Сидорова Ирина Михайловна - род. комитет 1/3 класс
Сидорова Наталья Александровна - род. комитет 3/3 класс

Ознакомлен:

Зорина О.С.