

КАРТА КОНТРОЛЯ
 Организации питания обучающихся
 общественной комиссией

В МАОУ «Средняя общеобразовательная школа № 76» г. Перми (1 корпус)

Дата проведения проверки: 22.04.22
 Время проведения: 10:22
 Организатор питания: И.П. «Вокзал»

№	Объекты контроля	Установленным требованием Соответствует – «1» Не соответствует – «0»
1	Контроль эстетического и санитарного состояния	
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, сухие	1
Всего по п.1		5
2	Контроль процесса накрывания и приема пищи	
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	
3.1	Питание организовано по единому меню (вариант № 2); утверждено организатором питания, согласовано 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 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	
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	

5.1	Использование бутилированной воды, 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 (ведение журнала)	—
Всего по п.5		4
6	Обеспечение информационной открытости	
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	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
6.5	Размещение на сайте фактического меню ежедневно в течение четверти	1
Всего по п.6		5
Итого		288

(*) Контрольное взвешивание

Комплекс (завтрак/обед/полдник)	Блюдо	Выход порций В соответствии с ежедневным меню для учащихся 7-11	Выход порций по ежедневному меню для учащихся 12-18 лет	Выход порций в результате контрольного взвешивания (среднее значение из 5 взвешиваний)
Завтрак	Салат "Весна"	60	—	60
"Переменка"	Фрикадельки рыбные	90/50	—	90/50
	Пюре картофельное	150	—	150
	Чай с сахаром	200	—	200
	Хлеб 2 к.с.	60	—	60
	Печенье	120	—	120

Выводы комиссии:

Эстетическое и санитарное состояние столовой без замечаний
При проведении контрольных мероприятий нарушений не выявлено
Требования выполняются

Члены комиссии:

С. Сагаитова О.Н.
О.И. Стрижак Н.И.
М.И. Мерзляков