

## КАРТА КОНТРОЛЯ

Организации питания обучающихся  
общественной комиссией

В МАОУ «Средняя общеобразовательная школа № 76» г. Перми (2 корпус)

Дата проведения проверки: 29.09.23г.

Время проведения: 14.30

Организатор питания ООО "Звезда"

| №            | Объекты контроля  | Установленным требованием<br>Соответствует – «1»<br>Не соответствует – «0» |
|--------------|---|--|
| <b>1</b>     | <b>Контроль эстетического и санитарного состояния</b>   |  |
| 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  |
| <b>2</b>     | <b>Контроль процесса накрывания и приема пищи</b>   |  |
| 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  |
| <b>3</b>     | <b>Меню</b>   |  |
| 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  |
| <b>4</b>     | <b>Контроль безопасности готовой кулинарной продукции</b>   |  |
| 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  |
| <b>5</b>     | <b>Обеспечение питьевого режима</b>   |  |
| 5.1          | Использование бутилированной воды, кипяченой воды, либо   |  |

|              |  |    |
|--------------|--|----|
|              | наличие питьевых <u>фонтанчиков</u><br><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)  | 0  |
| Всего по п.5 |  | 4  |
| <b>6</b>     | <b>Обеспечение информационной открытости</b>   |    |
| 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        |  | 28 |

(\*) 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) |
|---------------------------------|-----------------------------------|---|---|--|
| Обед                            | Овощи                             | 50  |   | 60   |
| Обед "Обедня"                   | суп-лапша                         | 100   |   | 200  |
|                                 | салат из овощей                   | 90  |   | 90   |
|                                 | котлеты рубленые из фарша индейки | 150   |   | 150  |
|                                 | картофель отварной                | 200   |   | 200  |
|                                 | напиток "Вителак"                 | 30 гр.  |   | 30 гр.   |
|                                 | хлеб пшеничный 1.к.к.             |   |   |  |

Выводы комиссии:

Организация питания соответствует требованиям СанПиНа.

Члены комиссии: Нелли Калашникова Ю.С.

Андрей Павлов Д.Н.

Василий Вязанков С.С.

Ольга Саламатова Д.Н.