

КАРТА КОНТРОЛЯ  
Организации питания обучающихся  
общественной комиссией

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

Дата проведения проверки: 18.12.2023

Время проведения: 10:30

Организатор питания: ООО "Звезда"

№	Объекты контроля	Установленным требованием Соответствует – «1» 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 № <u>2</u> ); 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 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 (ведение журнала)	-
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)
Завтрак „Перешкока“	Бутерброд с сыром	95		95
	1-й квас			
	Каша „Вружба“	150		150
	чай с сахаром	200/20		200/20
	хлеб пшеничный 1кг	1кг/30г.		1кг/30г.
	Фрукт свежий 1кг	17/170		17/170

Выводы комиссии:

*Организация питания организована в соответствии с СанПиНом, замечаний отсутствуют*

Члены комиссии:

*Каламшикова Ю.С. Пред.*  
*Вилерова О.К. Пред.*  
*Поляничкин С.С. Пред.*  
*Самашатова О.Н. Пред.*