

Карта контроля №2

по организации горячего питания обучающихся 1-4 классов

Наименование организации МБОУ СОШ №7 г. Куровы
 ФИО руководителя ОО Поповкина Е.И.
 Дата проведения проверки 28.11.2022
 Организатор питания МКУ МАСН

Количество обучающихся в ОО <u>486</u> / Обучающихся 1-4 классов <u>244</u>	
В 1 смену: классов <u>13</u> , детей <u>254</u>	В 2 смену: классов <u>10</u> , детей <u>223</u>
Количество перемен на которых предоставляется питание обучающимся 1-4 классов	
В 1 смену: <u>2</u>	В 2 смену: <u>2</u>
Продолжительность перемен для организации питания обучающихся 1-4 классов составляет 20 минут	Да/нет <u>Да</u>
Количество детей, имеющие пищевые особенности (подтвержденные мед. справкой), нуждающиеся в диетическом питании	<u>1 пищевая аллергия</u>
Диагнозы (перечислить)	<u>Пищевая аллергия</u>
Специальное меню	Имеется/ <u>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>нет</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 учебных недель, с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов,	да
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 да
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	да
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: Цели комиссии достигнуты. Все замечания устранены.

Предложения:

Состав комиссии: Белорусова Е.А. Зарина М.В. Зуб

Ознакомлен: Толстова Е.В. Семенова Е.А.
Равгородова М.Н.