

## Карта контроля № 4

### по организации горячего питания обучающихся 1-4 классов

Наименование организации МБОУ СОШ № 1. Кирова  
 ФИО руководителя ОО Бондаренко Елена Леонидовна  
 Дата проведения проверки 08.02.2023  
 Организатор питания МКУ МЧСН

Количество обучающихся в ОО <u>484</u> / Обучающихся 1-4 классов <u>243</u>	
В 1 смену: классов <u>13</u> , детей <u>268</u>	В 2 смену: классов <u>10</u> , детей <u>216</u>
<b>Количество перемен на которых предоставляется питание обучающимся 1-4 классов</b>	
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
Количество детей, имеющие пищевые особенности (подтвержденные мед. справкой), нуждающиеся в диетическом питании	<u>1</u>
Диагнозы (перечислить)	<u>пищевая аллергия</u>
Специальное меню	Имеется/ <u>не имеется</u>
Наличие программы производственного контроля	<u>Имеется</u> /не имеется
Наличие контрольных блюд на раздаче	<u>Имеется</u> /не имеется
Книга жалоб и предложений	<u>Имеется</u> /не имеется

№ п/п	Проверяемые позиции	Информация о соответствии установленным требованиям
<b>1.</b>	<b>Организация питания</b>	
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>
<b>2.</b>	<b>Меню</b>	

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
<b>3. Контроль безопасности готовой продукции</b>		
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	да
<b>4. Размещение информации на официальном сайте</b>		
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
<b>5. Сбор отходов питания</b>		
5.1	Выделена зона для сбора и хранения отходов	
5.2	Наличие для сбора отходов специальных емкостей с крышками с маркировкой «пищевые отходы»	да

Примечания:

---



---



---



---

Выводы комиссии:

Целевые задачи выполнены, меню соответствует.

Предложения:

расширени столовая

Состав комиссии:

Богданова Е.А.  
судья Ю.П.

Куцак -

Ознакомлен:

Волынец Е.В.  
Зарина М.В.

Евдокимов  
Зин