

Карта контроля

по организации горячего питания обучающихся 1-4 классов

Наименование организации МБОУ ООШ № 33 г. Кирова

ФИО руководителя ОО - директор Булдакова Т.А.

Дата проведения проверки: «18» ФЕВРАЛЯ 2025 г.

Организатор питания: МКУ «КПИСП» Киров

Количество обучающихся в ОО <u>577</u> / Обучающихся 1-4 классов <u>267</u>	
В 1 смену: классов <u>5</u> , детей _____	В 2 смену: классов <u>4</u> , детей _____
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	<u>Да/нет</u>
Количество детей, имеющие пищевые особенности (подтвержденные мед. справкой), нуждающиеся в диетическом питании	<u>4</u>
Диагнозы(перечислить)	<u>" САХАРНЫЙ-ДИАБЕТ "</u>
Специальное меню	Имеется/не имеется
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
1.	Организация питания	
1.1.	В санитарной зоне имеется <u>мыло</u> , <u>сушилки</u> для рук, имеются средства для обработки рук	<u>+</u>
1.2	Проводится ежедневная уборка помещений, в том числе обработка столов, после каждого приема пищи	<u>+</u>
1.3	Между группами столов расстояние 1,5 м.	<u>+</u>
1.4	Применение в закрытых помещениях с постоянным нахождением работников устройств для обеззараживания воздуха	<u>- нет</u>
1.5	Работники столовой работают в масках, перчатках	<u>- нет</u>
1.6	Наличие графика питания учащихся	<u>+</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,	+
2.2.	Фактическое меню согласовано директором, размещено в обеденном зале	+
2.3	Фактическое меню соответствует двухнедельному меню по составу и выходу блюд	+
2.4	Фактическое питание соответствует фактическому меню в день проверки	+
3.	Контроль безопасности готовой продукции	
3.1	Имеется приказ о создании бракеражной комиссии	+
3.2	В журнале бракеража готовой продукции указаны все блюда меню	+
3.3	Бракераж проводится своевременно	+
3.4	За каждое блюдо расписались 3 члена комиссии	+
3.5	Питьевой режим организован в виде: - имеется фонтанчик с питьевой водой - имеется кипяченая вода в столовой	+
4.	Размещение информации на официальном сайте	
4.1	Имеется сведения об условиях питания обучающихся	+
4.2	Примерное двухнедельное меню опубликовано	
4.3	Фактическое меню публикуется ежедневно	
4.4	Локальный нормативный акт о родительском (общественном контроле) за организацией питания обучающихся	+
5.	Сбор отходов питания	
5.1	Выделена зона для сбора и хранения отходов	+
5.2	Наличие для сбора отходов специальных емкостей с крышками маркировкой «пищевые отходы»	+

Примечания:

Выводы комиссии: Признать условия удовлетворительными.

Предложения:

Включить в меню фрукты, выпечку.

Состав комиссии: Метенева Мария Григорьевна
Метенева Мария Анатольевна
Лутайкина Ольга Владимировна

Ознакомлены:

Метенева М.

Метенева

Ср.
Усп.
Усп.