

**КАРТА КОНТРОЛЯ
ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ НАЧАЛЬНОЙ ШКОЛЫ**

СОШ 44, адрес Маяковская, 33

Дата проведения проверки: 17.09.2020

Время начала проверки: 14 ч. 30 мин.

Время окончания проверки: _____ ч. _____ мин.

ФИО руководителя ОУ Мельникова С.В.

ФИО, должность сотрудника ОУ, сопровождавшего комиссию

домашний директор Винокуренко И.А.

Организатор питания ООО "Комбинат детского питания"

Количество обучающихся в школе / в начальной школе: <u>693 / 381</u>	
В 1 смену: классов – <u>8</u> , детей – <u>205</u>	Во 2 смену классов – <u>4</u> , детей – <u>176</u>
Количество перемен продолжительностью 20 мин, на которых предоставляется питание обучающимся начальной школы	
1 смена – <u>3</u>	2 смена – <u>2</u>
Количество детей, нуждающихся в диетическом питании – <u>0</u>	
Диагнозы: <u>—</u>	Спец. меню – <u>—</u>
Наличие программы производственного контроля -	
Контрольные блюда находятся на раздаче - <u>имеется</u>	
Книга жалоб и предложений - <u>имеется</u>	

№ п/п	Проверяемые позиции	Установленным требованиям соответствует -1, не соответствует – 0, комментарии
1	Организация питания	Максимально - 5
1.1	В санитарной зоне имеется мыло, 2 сушилки для рук, имеются средства для обработки рук	1
1.2	Имеется график обработки столов после каждого приема пищи в столовой	0 <i>имеется график дезинфекции и обработки поварки. др.</i>
1.3	Сотрудники организатора питания работают в маске, перчатках	1
1.4	Между группами столов расстояние 1,5–2 метра	1
1.5	График питания учащихся	1
Итого		4
2	Меню	Максимально - 5
2.1	Примерное 10-дневное меню согласовано директором школы, имеется экспертное заключения на 10-дневное меню	1
2.2	Фактическое меню согласовано директором, вывешено	1

	в столовой	
2.3	Фактическое меню соответствует примерному 10-дневному по составу и выходу блюд	1
2.4	Фактическое питание соответствует фактическому меню в день проверки	1
2.5	В 1 смену предоставлен завтрак, во 2 – обед	1
Всего		5
3	Контроль безопасности готовой кулинарной продукции	Максимально - 5
3.1	Имеется приказ о создании бракеражной комиссии	1
3.2	В журнале бракеража готовой продукции указаны все блюда по меню	1
3.3	Бракераж проводится своевременно	1
3.4	За каждое блюдо расписались 3 члена комиссии	1
3.5	Питьевой режим организован в виде: Фонтанчик с питьевой водой	1
Всего		
4	Размещение информации на сайте	Максимально - 5
4.1	На сайте школы имеется раздел «Организация питания обучающихся»	1
4.2	10-дневное меню, экспертное заключение на примерное меню опубликованы	1
4.3	Фактическое меню ежедневно публикуется	1 опубликовано с 14-19.09 на сайте
4.4	Опубликовано объявление о предоставлении и стоимости питания в начальной школе	1
4.5	Размещен график питания обучающихся	1
Всего		5
Итого		19

Примечания:

Имеется график дезинфекции и обработки поверхностей др. в день.

Выводы комиссии:

Отсутствует график обработки столов после каждого приёма пищи в столовой.

Предложения:

Предоставить график обработки столов после каждого приёма пищи в столовой.

Члены комиссии:

Зед. специалист РОО —
Зайцева В.В. Зад

Руководитель СОШ:

[Подпись]