

УТВЕРЖДЕНА

приказом начальника департамента  
образования администрации города Перми  
от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

**КАРТА КОНТРОЛЯ**  
**организации питания обучающихся,**  
**получающих начальное общее образование**

МАОУ «Город дорог» г. Перми, адрес г. Пермь, ул. Дружбы д. 18

Дата проведения проверки: 16.03.2022

Время начала проверки: 08 ч. 20 мин.

Время окончания проверки: 10 ч. 00 мин.

Общие сведения.

ФИО руководителя МАОУ Бедненко Тамара Евгеньевна

ФИО, должность сотрудника МАОУ, сопровождавшего комиссию Загребина Анастасия Сергеевна, ответственный за питание.

Организатор питания ООО КП «Вкус и качество»

Количество обучающихся в МОУ / в начальной школе: 1276 / 626 (в проверяемом корпусе)	
В 1 смену: классов – 22, детей - 629	Во 2 смену классов – 17, детей - 647
Количество перемен продолжительностью 20 мин, на которых предоставляется питание обучающимся начальной школы: 8	
1 смена – 4	2 смена - 4
Общее количество перемен, на которых предоставляется питание обучающимся начальной школы: 5	
1 смена – 2	2 смена - 3
Количество детей, нуждающихся в диетическом питании – 5	
Диагнозы: аллергический ринит, диабет, астма	Наличие спец. Меню / корректировка меню - есть
Наличие административной комиссии / программы и плана реализации программы административного контроля – есть/есть	
Наличие актов проверок административной комиссии (указать даты) – есть/22.09.2021, 28.09.2021, 13.10.2021, 10.11.2021, 09.12.2021, 18.01.2022, 24.01.2022	
Наличие общественной комиссии / плана работы общественной комиссии – есть/есть	
Наличие актов проверок общественной комиссии (указать даты) – 27.09.2021, 19.11.2021, 17.12.2021, 14.03.2022 (1-2 родителя)	
Наличие анкетирования учащихся / родителей (указать даты) – есть/ с 15.02.2022-17.02.2022, с 15.03.2022-16.03.2022	

№ п/п	Объекты контроля	Установленным требованиям соответствует – «1», не соответствует – «комментарий»
1	2	3
1	Контроль эстетического и санитарного состояния	Максимально - 5
1.1	Санитарная зона (количество раковин из расчета 1 шт. на 20 посадочных мест, наличие горячей воды, мыла, <u>сушилок для рук (2 шт.)</u> , одноразовых полотенец, санитарное состояние)	<i>6 раковин</i> 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 чистые, сухие	1
Всего по п.1	<i>бюджетной склади (X)</i>	4
2	Контроль процесса накрывания и приема пищи	Максимально – 5
2.1	Наличие графика питания	1
2.2	Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за <u>5-7</u> 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
3	Меню	Максимально - 5
3.1	Питание организовано по единому меню (вариант № <u>3</u> ); утверждено организатором питания, согласованно 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	1

1	2	3
	меню в день проверки (*)	
3.5	В 1 смену предоставлен завтрак, во 2 – обед	1
Всего по п.3		5
4	Контроль безопасности готовой кулинарной продукции	Максимально - 5
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
4.5	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	1 <i>мало</i>
Всего по п.4		5 <i>в основном хил</i>
5	Обеспечение питьевого режима	Максимально - 5
5.1	Использование бутилированной воды, кипяченой воды, либо наличие <u>питьевых фонтанчиков</u> (нужное подчеркнуть)	1
5.2	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	1
5.3	Обеспечение достаточного количества чистой посуды	—
5.4	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	—
5.5	Замена кипяченой воды каждые 3 часа (ведение журнала)	—
Всего по п.5		2
6	Локальные и распорядительные акты учреждения	Максимально - 10
6.1	Наличие положений: об организации питания, о бракеражной комиссии, об общественной комиссии	1
6.2	Приказ об утверждении графика питания учащихся в соответствии с режимом работы школы	1
6.3	Приказ об утверждении режима работы пищеблока с учетом режима работы школы	1
6.4	Приказ о назначении ответственных за организацию питания, проведение контрольных мероприятий за качеством предоставления питания, организацию бесплатного питания льготных категорий обучающихся, формирование навыков и культуры здорового питания, профилактику алиментарно-зависимых и	1

1	2	3
	инфекционных заболеваний	
6.5	Приказ об утверждении состава административной комиссии и программы административного контроля, плана реализации программы административного контроля на учебный год (в разрезе по месяцам)	1
6.6	Приказ об утверждении состава и плана работы общественной комиссии	1
6.7	Приказ об утверждении состава бракеражной комиссии	1
6.8	Приказ об утверждении регламента проведения контрольных мероприятий в школе в части организации питания (формы осуществления контроля, порядок проведения контрольных мероприятий, оформление результатов, утверждение формы акта, журналов, листов контроля и т.д.)	1
6.9	Приказ об организации бесплатного питания обучающихся, получающих начальное общее образование, содержащий поименный список учащихся 1-4 классов	1
6.10	Приказ о назначении ответственных за работу по регулярному наполнению и актуализации информации на Стенде по организации питания, в Разделе сайта МОУ «Организация питания обучающихся»	1
Всего по п.6		10
7	Обеспечение информационной открытости	Максимально - 5
7.1	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
7.2	Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания в обеденном зале	1
7.3	Наличие раздела «Организация питания обучающихся» на официальном сайте учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой раздела	1
7.4	Наличие на сайте графика питания обучающихся	1

1	2	3
7.5	Размещение на сайте фактического меню ежедневно в течение четверти	1
Всего по п.7		5
Итого		36

(\*) Контрольное взвешивание

Комплекс (завтрак/обед/полдник)	Блюдо	Выход порций в соответствии с примерным меню для учащихся 7-11 лет	Выход порций по ежедневному меню для учащихся 7-11 лет	Выход порций в результате контрольного взвешивания (среднее значение из 5 взвешиваний)
7-11				
завтрак	каша овсяная	200	200	204
	соль	—	15 <sup>г</sup>	16
	сахар	—	5	5,5
	специи	—	200	252,5

Выводы комиссии: *Замечания:*

1. Обнаружены бокалы со стола
2. Соль в свободном доступе для детей

Предложения:

1. Убрать бокалы
2. Убрать соль с учительского стола.

Члены комиссии:

*[Подпись]* / *Мамеева И.П.*

Руководитель МАОУ:

*Бедня* *Беденко Т.Е.*