

# КАРТА КОНТРОЛЯ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ НАЧАЛЬНОЙ ШКОЛЫ

МАОУ «СОШ № 32», адрес: ул. Советская 102 а

Дата проведения проверки: 22.09.2020г.

Время начала проверки: 09 ч. 00 мин.

Время окончания проверки: 10 ч. 30 мин.

ФИО руководителя ОУ Гликсон Александр Маркович (в день проверки  
и.о. директора Продан Елена Алексеевна)

ФИО, должность сотрудника ОУ, сопровождавшего, Корепанова Юлия Владимировна,  
инспектор по кадрам, Верзакова Юлия Станиславовна, заместитель директора по ВР,  
ответственные по питанию

Организатор питания ИП Градобоева С.А. \_\_\_\_\_

<b>Количество обучающихся в школе / в начальной школе: 1187/ 564</b>	
В 1 смену: классов –16, детей – 451	Во 2 смену классов – 4, детей –113
<b>Количество перемен продолжительностью 20 мин, на которых предоставляется питание обучающимся начальной школы</b>	
1 смена – 0 (4 перемены по 10 и 15 минут)	2 смена – 0 (2 по10 и 15 минут)
<b>Количество детей, нуждающихся в диетическом питании –</b>	
Диагнозы:	Спец. меню – 0
<b>Наличие программы производственного контроля -имеется</b>	
<b>Контрольные блюда находятся на раздаче - да</b>	
<b>Книга жалоб и предложений -да</b>	

№ п/п	Проверяемые позиции	Установленным требованиям соответствует -1, не соответствует – 0, комментарии
<b>1</b>	<b>Организация питания</b>	<b>Максимально - 5</b>
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	1
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
<b>Итого</b>		<b>5</b>
<b>2</b>	<b>Меню</b>	<b>Максимально - 5</b>
2.1	Примерное 10-дневное меню согласовано директором школы, имеется экспертное заключения на 10-дневное меню	1

2.2	Фактическое меню согласовано директором, вывешено в столовой	1
2.3	Фактическое меню соответствует примерно 10-дневному по составу и выходу блюд	0
2.4	Фактическое питание соответствует фактическому меню в день проверки	1
2.5	В 1 смену предоставлен завтрак, во 2 – обед	1
<b>Всего</b>		<b>4</b>
<b>3</b>	<b>Контроль безопасности готовой кулинарной продукции</b>	<b>Максимально - 5</b>
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
<b>Всего</b>		<b>5</b>
<b>4</b>	<b>Размещение информации на сайте</b>	<b>Максимально - 5</b>
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
4.4	Опубликовано объявление о предоставлении и стоимости питания в начальной школе	1
4.5	Размещен график питания обучающихся	1
<b>Всего</b>		<b>5</b>
<b>Итого</b>		<b>19</b>

Примечания: Пища подаётся горячей

Выводы комиссии:

Постоянный контроль за организацией питания со стороны руководителя: организовать еженедельные проверки по питанию внутри школы.

Привести в соответствие:

столовая работает по меню, которое не совпадает с 10-дневным меню администрации школы и расположенном на сайте.

Питание начальной школы соответствует 10-ти минутной перемене, старшего звена 15 мин.

1-е классы приходят питаться раньше начала перемены.

График обработки столов не должен совпадать с принятием пищи детей.

Предложения: отсутствуют

Члены комиссии:

Ведущий специалист отдела образования Ленинского района  
Коробейникова Е.Ю. \_\_\_\_\_

Руководитель СОШ: \_\_\_\_\_