

УТВЕРЖДЕНА

приказом начальника департамента
образования администрации города Перми
от _____ № _____

КАРТА КОНТРОЛЯ
организации питания обучающихся,
получающих начальное общее образование

МАОУ "Гимназия №5", адрес г. Пермь, ул. Кили, 90

Дата проведения проверки: 07 февраля 2024г.

Время начала проверки: 9 ч. 50 мин.

Время окончания проверки: 10 ч. 50 мин.

Общие сведения.

ФИО руководителя МАОУ Москалева Елена Андреевна

ФИО, должность сотрудника МАОУ, сопровождавшего комиссию

Шуванова Марина Александровна отв. за орг. пит.

Организатор питания ИП Хасимуллина А.Т.

Количество обучающихся в МОУ / в начальной школе: <u>1062 / 439</u> (в проверяемом корпусе)	
В 1 смену: классов - <u>8</u> , детей - <u>225</u>	Во 2 смену классов - <u>7</u> , детей - <u>214</u>
Количество перемен продолжительностью 20 мин, на которых предоставляется питание обучающимся начальной школы:	
1 смена - <u>2</u>	2 смена - <u>2</u>
Общее количество перемен, на которых предоставляется питание обучающимся начальной школы:	
1 смена - <u>2</u>	2 смена - <u>2</u>
Количество детей, нуждающихся в диетическом питании - <u>0</u>	
Диагнозы:	Наличие спец. Меню / корректировка меню - <u>нет</u>
Наличие административной комиссии / программы и плана реализации программы административного контроля - <u>имеется</u>	
Наличие актов проверок административной комиссии (указать даты) - <u>19.09.23</u> <u>14.11.2023, 24.01.2024.</u>	
Наличие общественной комиссии / плана работы общественной комиссии - <u>есть</u>	
Наличие актов проверок общественной комиссии (указать даты) - <u>имеются, от 19.10.2023, 06.12.2023</u>	
Наличие анкетирования учащихся / родителей (указать даты) - <u>нет / на рег. совр.</u>	

№ 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, сушилок для рук (2 шт.), одноразовых полотенец, санитарное состояние)	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		5
2	Контроль процесса накрывания и приема пищи	Максимально – 5
2.1	Наличие графика питания	1
2.2	Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 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	30% 1
Всего по п.4		5
5	Обеспечение питьевого режима	Максимально - 5
5.1	Использование <u>бутилированной воды, кипяченой воды</u> , либо наличие питьевых фонтанчиков (<i>нужное подчеркнуть</i>)	1
5.2	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	1
5.3	Обеспечение достаточного количества чистой посуды	1
5.4	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	1
5.5	Замена кипяченой воды каждые 3 часа (ведение журнала)	вода - бутилирован - новья - 4
Всего по п.5		4
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		39

(*) 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)
салат смет.	картофель отварной	60	60	60
макаронные изделия	отвар.	150	150	150
фрикадельки из говядины	паровые	90	90	90
чай	шенильный	30	30	30
и сахаром	лимонный	207	207	207

Выводы комиссии:

Организация питания в школе соответствует заявленным требованиям. Питание полноценное, сбалансированное.

Предложения:

Члены комиссии:

отв. за орг. питания Шубанова М.А. Мф.

Руководитель МАОУ: «Школа №5» г. Пермь

Мороз Е.А. Москваева