

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа
с углубленным изучением отдельных предметов № 51» города Кирова**

**Карта контроля
по организации горячего питания обучающихся 5-11 классов**

Наименование организации МБОУ СОШ с УИОП № 51 г. Кирова,

Ул. Калинина, 53 (корпус 1)

ФИО руководителя ОО Шулакова И.О.

Дата проведения проверки: 17.10.2024 г

Организатор питания МКУ «КП и СП» г. Киров

Обучающихся 5-11 классов: 849	
В 1 смену: классов 19, детей 516	Во 2 смену: классов 12, детей 323
Количество перемен на которых предоставляется питание обучающимся 5-11 классов	
В 1 смену: три	Во 2 смену: две
Продолжительность перемен для организации питания обучающихся 5-11 классов составляет 10-20 минут	да
Количество детей, имеющие пищевые особенности (подтвержденные мед. справкой), нуждающиеся в диетическом питании	нет
Диагнозы (перечислить)	нет
Специальное меню	Нет
Наличие программы производственного контроля	Есть
Наличие контрольных блюд на раздаче	Есть
Книга жалоб и предложений	Есть

№ п/п	Проверяемые позиции	Информация о соответствии установленным требованиям
1.	Организация питания	Да/нет
1.1.	В санитарной зоне имеется мыло, сушилки для рук, имеются средства для обработки рук	Да
1.2	Проводится ежедневная уборка помещений, в том числе обработка столов, после каждого приема пищи	Да
1.3	Между группами столов расстояние 1,5 м.	Да
1.4	Применение в закрытых помещениях с постоянным нахождением работников устройств для обеззараживания воздуха	Да
1.5	Работники столовой работают в масках, перчатках	Да
1.6	Наличие графика питания учащихся	Да
2.	Меню	
2.1	Примерное меню разработано на период не менее двух учебных недель, с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов,	Да
2.2.	Фактическое меню согласовано директором, размещено в обеденном зале	Да
2.3	Фактическое меню соответствует двухнедельному меню по составу и выходу блюд	Да

2.4	Фактическое питание соответствует фактическому меню в день проверки	De
3.	Контроль безопасности готовой продукции	
3.1	Имеется приказ о создании бракеражной комиссии	De
3.2	В журнале бракеража готовой продукции указаны все блюда меню	De
3.3	Бракераж проводится своевременно	De
3.4	За каждое блюдо расписались 3 члена комиссии	De
3.5	Питьевой режим организован в виде: - имеется фонтанчик с питьевой водой - имеется кипяченая вода в столовой	De
4.	Размещение информации на официальном сайте	
4.1	Имеется сведения об условиях питания обучающихся	De
4.2	Примерное двухнедельное меню опубликовано	De
4.3	Фактическое меню публикуется ежедневно	De
4.4	Локальный нормативный акт о родительском (общественном контроле) за организацией питания обучающихся	De
5.	Сбор отходов питания	
5.1	Выделена зона для сбора и хранения отходов	De
5.2	Наличие для сбора отходов специальных емкостей с крышками с маркировкой «пищевые отходы»	De

Выводы комиссии:

Итого соответствует нормативам
требованиям

Предложения:

Состав комиссии:

_____/Прохоренко О.А., социальный педагог
 _____/Быша О.В., представитель родительской общественности 7А класса
 _____/Глазырин В.С., представитель родительской общественности 8А класса

Ознакомлен:

_____/Масляков И. Г. зав. шк.