

**Карта контроля
по организации горячего питания обучающихся 1-4 классов**

Наименование организации **МБОУ СОШ с УИОП № 51 г. Кирова,**
ул. Воровского, 74, корпус 2

Директор школы: **Шулакова И.О.**

Дата проведения контроля: **06.02..2025г**

Организатор питания в школе: **МКУ «КП и СП» г. Киров**

| | |
|---|--|
| Обучающихся 1– 4 классов: 668 человека | |
| В первую смену: 17 классов- 508 человек, первая смена в субботу: 4а,4б,4в,4г,4д,4е классы-173человека | Во вторую смену: 5 классов, 160 человека |
| Количество перемен на которых предоставляется питание обучающимся 1– 4 классов | |
| В первую смену: 5 | Во вторую смену: 2 |
| Продолжительность перемен для организации питания обучающихся 1– 4 классов составляет до 20 минут. | да |
| Количество детей, имеющих пищевые особенности(подтверждены медицинской справкой), нуждающихся в диетическом питании | 6 человек |
| Диагнозы | Сахарный диабет 1 типа, пищевая аллергия, атопический дерматит. |
| Специальное меню | нет, производится замена блюд |
| Наличие программы производственного контроля | Есть |
| Наличие контрольных блюд на раздаче | Есть |
| Книга жалоб и предложений | Есть |

| № | Проверяемые позиции | Информация о соответствии установленным требованиям |
|----------|--|--|
| 1 | Организация питания | да/нет |
| | В санитарной зоне имеется мыло, сушилка для рук, имеются средства для обработки рук | <i>да</i> |
| | Проводится ежедневная уборка помещений, в том числе обработка столов, после каждого приема пищи | <i>да</i> |
| | Между группами столов расстояние 1,5 метров | <i>да</i> |
| | Применение в закрытых помещениях с постоянным нахождением работников устройств для обеззараживания воздуха | <i>да</i> |
| | Работники столовой работают в масках, перчатках. | <i>да</i> |
| | Наличие графика питания | <i>да</i> |
| 2 | Меню | |
| | Примерное меню разработано на период не менее двух учебных недель, с учетом требований для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов. | <i>да</i> |

| | | |
|----------|--|----|
| | Фактическое меню согласовано с директором, размещено в обеденном зале | да |
| | Фактическое меню соответствует двухнедельному меню по составу и выходу блюд | да |
| | Фактическое питание соответствует фактическому меню в период проверки | да |
| 3 | Контроль безопасности готовой продукции | |
| | Имеется приказ о создании бракеражной комиссии | да |
| | В составе бракеража готовой продукции указаны все блюда в меню | да |
| | Бракераж проводится своевременно | да |
| | За каждое блюдо расписались 3 члена комиссии | да |
| | Питьевой режим организован в виде: -имеется питьевой фонтанчик с питьевой водой | да |
| 4 | Размещение информации на официальном сайте | |
| | Имеются сведения об условиях питания обучающихся | да |
| | Примерное двухнедельное меню опубликовано | да |
| | Фактическое меню публикуется ежедневно | да |
| | Локальный нормативный акт о родительском контроле за организацией питания | да |
| 5 | Сбор отходов для питания | |
| | Выделена зона для сбора и хранения отходов | да |
| | Наличие для сбора отходов специальных емкостей с крышками с маркировкой «пищевые отходы» | да |

Выводы родительского контроля: *неблизко соответствует нормам санпина. Все очень хорошо!*

Предложения:

Состав комиссии:
Рассохина Ере Александровна
Шкатова Алев Александровна

Ознакомлен: *Зав. ц.о.м. Шкату* *Ивановна*