

**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: **19.05.2025 г.**

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

Обучающихся 1– 4 классов: 667 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, 169 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, 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: в столовой чисто, уборка проводится регулярно. Торжественного приема нет, температура пищи соблюдена, вкусовые качества хорошие.

Предложения: -

Состав комиссии:

Жилинина Е.Т. *Жилинина*
Маслова Е.Ю. *Маслова*

Ознакомлен:

зав. кафе *Жилинина* *Маслова*