

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

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

ФИО руководителя **Шулакова И.О.**

Дата проведения проверки: **06.05.2024г**

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

Обучающихся 1– 4 классов: 699 человека	
В первую смену: 18 классов, 525 детей первая смена в субботу: 4а,4б,4в,4г,4д,4е,3б,3г классы	Во вторую смену: 6 классов, 174 детей
Количество перемен на которых предоставляется питание обучающихся 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	7 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: питание соответствует нормам санитарии, все вкусно и сытно. В столовой чисто.

Предложения: —

Состав комиссии:

Касекина Вера Александровна

Ознакомлен:

да в форме Акта инспекции