

УТВЕРЖДЕНА

приказом начальника департамента  
образования администрации города Перми  
от 18.01.2022 № 059-01-01-09-18

**КАРТА КОНТРОЛЯ**  
**организации питания обучающихся,**  
**получающих начальное общее образование**

МАОУ «Школа «Диалог» г. Перми, адрес г. Пермь, ул. Липатова, 2

Дата проведения проверки: 18.01.2022

Время начала проверки: 10 ч. 06 мин.

Время окончания проверки: 12 ч. 00 мин.

Общие сведения.

ФИО руководителя МАОУ Кадочникова Татьяна Федоровна

ФИО, должность сотрудника МАОУ, сопровождавшего комиссию Файзиева Елена Владимировна

Организатор питания ООО «Феникс»

Количество обучающихся в МОУ / в начальной школе: <u>1052 / 461</u> (в проверяемом корпусе)	
В 1 смену: классов – <u>10</u> , детей - <u>269</u>	Во 2 смену классов – <u>7</u> , детей - <u>192</u>
Количество перемен продолжительностью 20 мин, на которых предоставляется питание обучающимся начальной школы:	
1 смена – <u>1</u>	2 смена - <u>1</u>
Общее количество перемен, на которых предоставляется питание обучающимся начальной школы:	
1 смена – <u>3</u>	2 смена - <u>2</u>
Количество детей, нуждающихся в диетическом питании –	
Диагнозы:	Наличие спец. Меню / корректировка меню - <u>0</u>
Наличие административной комиссии / программы и плана реализации программы административного контроля – <u>01.09.2021 № 50-059-08/111-01-37</u>	
Наличие актов проверок административной комиссии (указать даты) – <u>02.09.2021, 21.09.2021, 29.11.2021, 18.01.2022</u>	
Наличие общественной комиссии / плана работы общественной комиссии - <u>имеется</u>	
Наличие актов проверок общественной комиссии (указать даты) – <u>28.09.2021, 14.10.2021, 21.10.2021, 07.12.2021</u>	
Наличие анкетирования учащихся / родителей (указать даты) – <u>23.09.2021</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)	20 мин. в раке 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)	0
2.3	Выдача порций одинакового размера	1
2.4	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	0
2.5	Ведение графика уборки, проветривания, работы рециркулятора в обеденном зале	1
Всего по п.2		3
3	Меню	Максимально - 5
3.1	Питание организовано по единому меню (вариант № — ); 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	2	3
	меню в день проверки (*)	1
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	1 - 10%
Всего по п.4		5
5	Обеспечение питьевого режима	Максимально - 5
5.1	Использование бутилированной воды, кипяченой воды, либо наличие питьевых фонтанчиков (нужное подчеркнуть)	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)	—
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.)	0
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		9
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		20

(\* ) 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)
Завтрак	пюре (супчик)	60	60	60
	рис омл.	150	150	150
Обед	котлетки рыб.	90	90	82
	картофель отвар.	200	200	200
	салатик	50	50	53,5

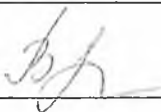
Выводы комиссии:

Локальность и качество приготовленных блюд соответствует, контроль затрат и ответственность в полном объеме, обеспечены наличием рецептов, инф. открытость документации. Прогноз на ближайшее будущее благоприятен, на руководителем 4Р не найдены нарушения. Присутствие комиссии.

Предложения:

Усилить контроль за процессом приготовления и подачи пищи, организовать питание учащихся по среднему меню четвертей, реализовать проект "Улучшение качества питания обучающихся" (обсуждается)

Члены комиссии:

Вино О.Н. 

Руководитель МАОУ:

