

УТВЕРЖДЕНА

приказом начальника департамента
образования администрации города Перми
от _____ № _____

КАРТА КОНТРОЛЯ
организации питания обучающихся,
получающих начальное общее образование

МАОУ «Школа «Диалог», адрес г. Пермь, ул. Шишкина, 18

Дата проведения проверки: 15.02.2022

Время начала проверки: 13 ч. 06 мин.

Время окончания проверки: 14 ч. 15 мин.

Общие сведения.

ФИО руководителя МАОУ Кадочникова Т.Ф.

ФИО, должность сотрудника МАОУ, сопровождавшего комиссию Шилова О.Г.
соц. педагог

Организатор питания ИП Векшина А.А.

Количество обучающихся в МОУ / в начальной школе: 1104 / 496 (в проверяемом корпусе)	
В 1 смену: классов – 11, детей - 303	Во 2 смену классов – 7, детей - 193
Количество перемен продолжительностью 20 мин, на которых предоставляется питание обучающимся начальной школы:	
1 смена – 3	2 смена - 2
Общее количество перемен, на которых предоставляется питание обучающимся начальной школы:	
1 смена – 3	2 смена - 2
Количество детей, нуждающихся в диетическом питании – 0	
Диагнозы:	Наличие спец. Меню / корректировка меню - <u>нет</u>
Наличие административной комиссии / программы и плана реализации программы административного контроля – есть	
Наличие актов проверок административной комиссии (указать даты) – <u>14.09.21; 23.11.21; 25.01.22 (4)</u>	
Наличие общественной комиссии / плана работы общественной комиссии - есть	
Наличие актов проверок общественной комиссии (указать даты) – <u>13.09.21; 23.11.21; 25.11.2021; 25.01.22; 12.10.2021</u>	
Наличие анкетирования учащихся / родителей (указать даты) – 17.01.2022	

№ 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) <i>кресла, пластик</i>	<i>100%</i> <i>3 р/к</i> 0
1.2	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние) <i>переконтакт, напитки</i>	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		4
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)	1
2.3	Выдача порций одинакового размера	1
2.4	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	1
2.5	Ведение графика уборки, проветривания, работы рециркулятора в обеденном зале	1
Всего по п.2		5
3	Меню	Максимально - 5
3.1	Питание организовано по единому меню (вариант № <u> </u>); утверждено организатором питания, согласованно руководителем учреждения <i>дир.</i>	0
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 <i>столик считать!</i>	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		4
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		4
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	—
5.4	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	—
5.5	Замена кипяченой воды каждые 3 часа (ведение журнала)	—
Всего по п.5		2
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

директ	58
судак	$200 : 2 = 100$
карп	$300 : 2 = 150$
сун	200, 200

100 человек

отходы + 25 + 18 = 43 000 ⇒ 744%

1 порция 750 г ⇒ 37 500 г

1. порция сунг
2. оформление отловов
2. угад крапа, миста