

Карта контроля

по организации горячего питания обучающихся 1-4 классов

Наименование организации школа № 88
 ФИО руководителя ОО Шенникова М.В.
 Дата проведения проверки 11.09.2024
 Организатор питания Жаидинат Метамеев

Количество обучающихся в ОО _____ / Обучающихся 1-4 классов _____	
В 1 смену: классов <u>8 (вкл)</u> , детей <u>208</u>	В 2 смену: классов _____, детей _____
Количество перемен на которых предоставляется питание обучающимся 1-4 классов	
В 1 смену: _____	В 2 смену: _____
Продолжительность перемен для организации питания обучающихся 1-4 классов составляет 20 минут	<u>Да/нет</u>
Количество детей, имеющие пищевые особенности (подтвержденные мед. справкой), нуждающиеся в диетическом питании	<u>1, 1</u>
Диагнозы (перечислить)	<u>Аллерг. р-ция: молоч. пр-ток, яйца, апельсины.</u> <u>Пищевая аллергия</u>
Специальное меню	Имеется/не имеется _____
Наличие программы производственного контроля	Имеется/не имеется _____
Наличие контрольных блюд на раздаче	Имеется/не имеется _____
Книга жалоб и предложений	Имеется/не имеется _____

№ п/п	Проверяемые позиции	Информация о соответствии установленным требованиям
1.	Организация питания	
1.1.	В санитарной зоне имеется мыло, сушилки для рук, имеются средства для обработки рук	<u>09</u>
1.2	Проводится ежедневная уборка помещений, в том числе обработка столов, после каждого приема пищи	<u>09</u>
1.3	Между группами столов расстояние 1,5 м.	<u>09</u> <u>1м. 30см</u>
1.4	Применение в закрытых помещениях с постоянным нахождением работников устройств для обеззараживания воздуха	<u>09</u>
1.5	Работники столовой работают в масках, перчатках	<u>09</u>
1.6	Наличие графика питания учащихся	<u>09</u>
2.	Меню	<u>09</u>

2.1	Примерное меню разработано на период не менее двух учебных недель, с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов.	да
2.2	Фактическое меню согласовано директором, размещено в обеденном зале	да
2.3	Фактическое меню соответствует двухнедельному меню по составу и выходу блюд	1 неделя
2.4	Фактическое питание соответствует фактическому меню в день проверки	да
3.	Контроль безопасности готовой продукции	
3.1	Имеется приказ о создании бракеражной комиссии	да
3.2	В журнале бракеража готовой продукции указаны все блюда меню	да
3.3	Бракераж проводится своевременно	да
3.4	За каждое блюдо расписались 3 члена комиссии	да
3.5	Питьевой режим организован в виде: - имеется фонтанчик с питьевой водой - имеется кипяченая вода в столовой	да установлено фонтанчик
4.	Размещение информации на официальном сайте	
4.1	Имеется сведения об условиях питания обучающихся	да
4.2	Примерное двухнедельное меню опубликовано	1 неделя
4.3	Фактическое меню публикуется ежедневно	да
4.4	Локальный нормативный акт о родительском (общественном контроле) за организацией питания обучающихся	да
5.	Сбор отходов питания	
5.1	Выделена зона для сбора и хранения отходов	да
5.2	Наличие для сбора отходов специальных емкостей с крышками с маркировкой «пищевые отходы»	да

Примечания:

Индивидуальный порок и детей самергчей, все выработанные ассортимент, больше в столовой есть. Никаких претензий нет.

Выводы комиссии:

Предложения:

Состав комиссии:

Белобородова И.П. 1.5
Морозов Т.С. 1.5
Замешкина О.И. 1.5
Александрова Н.Н. 1.5
Матвеева Д.В. 1.5
Белоева О.А. 1.5
Ильина И.Р. 1.5

Ознакомлен: