

## КАРТА КОНТРОЛЯ

## ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ НАЧАЛЬНОЙ ШКОЛЫ

СОШ Лицей № 3, адрес Архитектора Свищева д. 14Дата проведения проверки: 17.09.2010.Время начала проверки: 10 ч. 40 мин.Время окончания проверки: 11 ч. 40 мин.ФИО руководителя ОУ Енаков Владимир Ильич

ФИО, должность сотрудника ОУ, сопровождавшего комиссию

Организатор питания ШТ Мамонтова И.В.Количество обучающихся в школе / в начальной школе: 1544 / 249В 1 смену: классов – 13, детей – 305 Во 2 смену классов – 12, детей – 354

Количество перемен продолжительностью 20 мин, на которых предоставляется питание обучающимся начальной школы

1 смена – 6 2 смена – 5

Количество детей, нуждающихся в диетическом питании –

Диагнозы: 3г-сах.диабет, 1г-аллергия Спец. меню –Наличие программы производственного контроля – естьКонтрольные блюда находятся на раздаче – естьКнига жалоб и предложений – есть

№ п/п	Проверяемые позиции	Установленным требованиям соответствует -1, не соответствует – 0, комментарии
<b>1</b>	<b>Организация питания</b>	<b>Максимально - 5</b>
1.1	В санитарной зоне имеется мыло, 2 сушилки для рук, имеются средства для обработки рук	1
1.2	Имеется график обработки столов после каждого приема пищи в столовой	0
1.3	Сотрудники организатора питания работают в маске, перчатках	1
1.4	Между группами столов расстояние 1,5–2 метра	1
1.5	График питания учащихся	1
<b>Итого</b>		<b>4</b>
<b>2</b>	<b>Меню</b>	<b>Максимально - 5</b>
2.1	Примерное 10-дневное меню согласовано директором школы, имеется экспертное заключения на 10-дневное меню	1
2.2	Фактическое меню согласовано директором, вывешено	1

	в столовой	
2.3	Фактическое меню соответствует примерному 10-дневному по составу и выходу блюд	1
2.4	Фактическое питание соответствует фактическому меню в день проверки	1
2.5	В 1 смену предоставлен завтрак, во 2 – обед	1
<b>Всего</b>		<b>5</b>
<b>3</b>	<b>Контроль безопасности готовой кулинарной продукции</b>	<b>Максимально - 5</b>
3.1	Имеется приказ о создании бракеражной комиссии	1 (нет оформления)
3.2	В журнале бракеража готовой продукции указаны все блюда по меню	1
3.3	Бракераж проводится своевременно	1
3.4	За каждое блюдо расписались 3 члена комиссии	1
3.5	Питьевой режим организован в виде: Фонтанчик с питьевой водой <i>кипяченая вода</i>	1
<b>Всего</b>		<b>5</b>
<b>4</b>	<b>Размещение информации на сайте</b>	<b>Максимально - 5</b>
4.1	На сайте школы имеется раздел «Организация питания обучающихся»	1
4.2	10-дневное меню, экспертное заключение на примерное меню опубликованы	1
4.3	Фактическое меню ежедневно публикуется	1
4.4	Опубликовано объявление о предоставлении и стоимости питания в начальной школе	1
4.5	Размещен график питания обучающихся	1
<b>Всего</b>		<b>5</b>
<b>Итого</b>		<b>19</b>

Примечания:

**Выводы комиссии:**

1. Члены комиссии не ознакомлены с приказом «Об организации питания в МБОУ «Лицей №3» г. Пермь в 2020-2021 уч. г.». В ходе проверки исправлено
2. Нет графиков обработки стейков

**Предложения:**

1. Члены комиссии ознакомиться с приказом «Об организации питания в МБОУ «Лицей №3» г. Пермь в 2020-2021 уч. году» (исправлено).
2. Составить график обработки стейков

**Члены комиссии:**

*Ведкина С.Н.* *С. Ведкина*  
*Мамасова Э.И.* *Э.И.*

Руководитель СОШ: *Епанов В.И.* *В.И.*