

**КАРТА КОНТРОЛЯ  
ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ НАЧАЛЬНОЙ ШКОЛЫ**

СОШ 133, адрес ул. Гагарина, 13

Дата проведения проверки: 01.10.2020

Время начала проверки: 10 ч. 00 мин.

Время окончания проверки: 10 ч. 50 мин.

И.О. ФИО руководителя ОУ Верховинская Ирина Васильевна

ФИО, должность сотрудника ОУ, сопровождавшего комиссию

Варакша Людмила Федоровна

Организатор питания И.П. Вайко

Количество обучающихся в школе / в начальной школе: <u>1100 / 501</u>	
В 1 смену: классов – <u>8</u> , детей – <u>226</u>	Во 2 смену классов – <u>10</u> , детей – <u>275</u>
Количество перемен продолжительностью 20 мин, на которых предоставляется питание обучающимся начальной школы	
1 смена – <u>3</u>	2 смена – <u>2</u>
Количество детей, нуждающихся в диетическом питании – <u>2</u>	
Диагнозы: <u>нигласе аллергия</u>	Спец. меню – <u>заказ</u>
Наличие программы производственного контроля – <u>есть</u>	
Контрольные блюда находятся на раздаче – <u>есть</u>	
Книга жалоб и предложений – <u>есть</u>	

№ 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	1
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>5</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>3</b>	<b>Контроль безопасности готовой кулинарной продукции</b>	<b>Максимально - 5</b>
3.1	Имеется приказ о создании бракеражной комиссии	1
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	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>5+5+5+5=20</b>

Примечания:

1 блюдо: пюре - 20р, котлета - 20р, салат - 20р, каша - 20р.

Выводы комиссии:

СООП №133 контролирует организацию питания. Контроль выполнен.

Предложения:

Члены комиссии:

Шведова А.В. *[подпись]*

№. Руководитель СОШ: Верюшинская И.В. *[подпись]*