

## Карта контроля

### по организации горячего питания обучающихся 1-4 классов

Наименование организации МБОУ ООШ № 33 г. Кирова

ФИО руководителя ОО и.о.директора Булдакова Т.А.

Дата проведения проверки 1 марта 2024 г.

Организатор питания МКУ «КПиСП» Киров

Количество обучающихся в ОО <u>585</u> / Обучающихся 1-4 классов <u>240</u>	
В 1 смену: классов <u>10</u> , детей <u>300</u>	В 2 смену: классов <u>10</u> , детей <u>285</u>
<b>Количество перемен на которых предоставляется питание обучающимся 1-4 классов</b>	
В 1 смену: <u>4</u>	В 2 смену: <u>3</u>
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>5</u>
Диагнозы (перечислить)	<u>сахарный диабет</u>
Специальное меню	<u>Имеется/не имеется</u>
Наличие программы производственного контроля	<u>Имеется/не имеется</u>
Наличие контрольных блюд на раздаче	<u>Имеется/не имеется</u>
Книга жалоб и предложений	<u>Имеется/не имеется</u>

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

<b>2.</b>	<b>Меню</b>	
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	да
2.4	Фактическое питание соответствует фактическому меню в день проверки	да
<b>3.</b>	<b>Контроль безопасности готовой продукции</b>	
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
<b>4.</b>	<b>Размещение информации на официальном сайте</b>	
4.1	Имеется сведения об условиях питания обучающихся	да
4.2	Примерное двухнедельное меню опубликовано	да
4.3	Фактическое меню публикуется ежедневно	да
4.4	Локальный нормативный акт о родительском (общественном контроле) за организацией питания обучающихся	да
<b>5.</b>	<b>Сбор отходов питания</b>	
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:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Выводы комиссии:

\_\_\_\_\_ Питание детей удовлетворительное

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Предложения:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Состав комиссии:

Ознакомлен: Бурдакова Т. А.

Мышкова Е. В.

Жуковская С. В.

Васильева М. В.

Иванов

Жуков

Васильев

Иванов