

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

СОШ Иммануила 31, адрес Тодиевское, 37

Дата проведения проверки: 01.10.2020

Время начала проверки: 15 ч. 00 мин.

Время окончания проверки: _____ ч. _____ мин.

ФИО руководителя ОУ Самойлова С. А.

ФИО, должность сотрудника ОУ, сопровождавшего комиссию

зам. директора по Тодиева Т.Ф.

Организатор питания содетвенское

Количество обучающихся в школе / в начальной школе: <u>444 / 470</u>	
В 1 смену: классов – <u>9</u> , детей – <u>269</u>	Во 2 смену классов – <u>7</u> , детей – <u>201</u>
Количество перемен продолжительностью 20 мин, на которых предоставляется питание обучающимся начальной школы <u>4</u>	
1 смена – <u>2</u>	2 смена – <u>2</u>
Количество детей, нуждающихся в диетическом питании – <u>0</u>	
Диагнозы: <u>-</u>	Спец. меню – <u>-</u>
Наличие программы производственного контроля – <u>имеется</u>	
Контрольные блюда находятся на раздаче – <u>имеются</u>	
Книга жалоб и предложений – <u>имеются</u>	

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

	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
Всего		5
3	Контроль безопасности готовой кулинарной продукции	Максимально - 5
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
Всего		5
4	Размещение информации на сайте	Максимально - 5
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
Всего		5
Итого		

Примечания:

В новом утвержд. меню 2 варианта завтраков и обедов с индивидуальными названиями блюд "Интересные!!".

Выводы комиссии:

Организация питания соответствует требованиям.

Предложения:

Члены комиссии:

*Зед. специалист РОО
Зайцев В. В. Зай*

Руководитель СОШ:

[Подпись]