

КАРТА КОНТРОЛЯ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ НАЧАЛЬНОЙ ШКОЛЫ

СОШ Симья, адрес ул. С. Гиланов, 24

Дата проведения проверки: 03.09.2020

Время начала проверки: 09 ч. 00 мин.

Время окончания проверки: 09 ч. 40 мин.

ФИО руководителя ОУ Жамшидова Е.А

ФИО, должность сотрудника ОУ, сопровождавшего комиссию

Отв. за организацию питания Бабаева С.В, ч.о директора Жамшидова Е.А

Организатор питания ООО "Дэмо Вкус"

Количество обучающихся в школе / в начальной школе: <u>1421 / 920</u>	
В 1 смену: классов - <u>15</u> , детей - <u>455</u>	Во 2 смену классов - <u>15</u> , детей - <u>400</u>
Количество перемен продолжительностью 20 мин, на которых предоставляется питание обучающимся начальной школы <u>5</u>	
1 смена - <u>3</u>	2 смена - <u>2</u>
Количество детей, нуждающихся в диетическом питании - <u>0</u>	
Диагнозы:	Спец. меню - <u>0</u>
Наличие программы производственного контроля - <u>1</u>	
Контрольные блюда находятся на раздаче - <u>1</u>	
Книга жалоб и предложений - <u>0</u>	

№ п/п	Проверяемые позиции	Установленным требованиям соответствует -1, не соответствует - 0, комментарии Максимально - 5
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> <i>График обработки столов отсутствует - 3 балла</i>
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 (письменно)
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 (представлен)
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 (кулер, кипяченая вода)
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		5+5+5+5=20

Примечания:

В ежедневном меню представлено 2 вида пищи, но не все в меню указывается 2 вида, а в день проверки 2 вида завтрака не указаны. В журнале бракеража не записаны

Выводы комиссии: всё в порядке и предоставлено

Размещение информации соответствует требованиям, но не все меню размещено на сайте школы

Контроль безопасности готовой кулинарной продукции осуществляется

Предложения:

1. Добавить график питания детей

2. Добавить приказ о создании бракеражной комиссии (включая детское учреждение)

Члены комиссии:

Александров А.Р. [подпись]

Руководитель СОШ: [подпись] (З.О. Мехраева)