

**Карта контроля
по организации горячего питания обучающихся 1-4 классов**

Наименование организации **МБОУ СОШ с УИОП № 51 г. Кирова,**
ул. Воровского, 74, корпус 2

ФИО руководителя **Шулакова И.О.**

Дата проведения проверки: **28.02.2024г**

Организатор питания **МКУ «КП и СП» г. Киров**

| | |
|---|---|
| Обучающихся 1– 4 классов: 702 человека | |
| В первую смену: 18 классов, 526 детей первая смена в субботу: 4а,4б,4в,4г,4д,4е,3б,3г классы | Во вторую смену: 6 классов, 176 детей |
| Количество перемен на которых предоставляется питание обучающихся 1– 4 классов | |
| В первую смену: 5 | Во вторую смену: 2 |
| Продолжительность перемен для организации питания обучающихся 1– 4 классов составляет до 20 минут. | да |
| Количество детей, имеющих пищевые особенности(подтверждены медицинской справкой), нуждающихся в диетическом питании | 7 человек |
| Диагнозы | Сахарный диабет 1 типа, пищевая аллергия, атопический дерматит |
| Специальное меню | нет, производится замена блюд |
| Наличие программы производственного контроля | Есть |
| Наличие контрольных блюд на раздаче | Есть |
| Книга жалоб и предложений | Есть |

| № | Проверяемые позиции | Информация о соответствии установленным требованиям |
|----------|---|--|
| 1 | Организация питания | да/нет |
| | В санитарной зоне имеется мыло, сушилка для рук, имеются средства для обработки рук | + |
| | Проводится ежедневная уборка помещений, в том числе обработка столов, после каждого приема пищи | + |
| | Между группами столов расстояние 1,5 метров | + |
| | Применение в закрытых помещениях с постоянным нахождением работников устройств для обеззараживания воздуха | + |
| | Работники столовой работают в масках, перчатках. | + |
| | Наличие графика питания | + |
| 2 | Меню | |
| | Примерное меню разработано на период не менее двух учебных недель, с учетом требований для детей поступления калорийности, белков, жиров, | + |

| | | | |
|----------|--|---|--|
| | углеводов. | | |
| | Фактическое меню согласовано с директором, размещено в обеденном зале | + | |
| | Фактическое меню соответствует двухнедельному меню по составу и выходу блюд | + | |
| | Фактическое питание соответствует фактическому меню в период проверки | + | |
| 3 | Контроль безопасности готовой продукции | | |
| | Имеется приказ о создании бракеражной комиссии | + | |
| | В составе бракеража готовой продукции указаны все блюда в меню | + | |
| | Бракераж проводится своевременно | + | |
| | За каждое блюдо расписались 3 члена комиссии | + | |
| | Питьевой режим организован в виде: -имеется питьевой фонтанчик с питьевой водой | + | |
| 4 | Размещение информации на официальном сайте | | |
| | Имеются сведения об условиях питания обучающихся | + | |
| | Примерное двухнедельное меню опубликовано | + | |
| | Фактическое меню публикуется ежедневно | + | |
| | Локальный нормативный акт о родительском контроле за организацией питания | + | |
| 5 | Сбор отходов для питания | | |
| | Выделена зона для сбора и хранения отходов | + | |
| | Наличие для сбора отходов специальных емкостей с крышками с маркировкой «пищевые отходы» | + | |

Выводы родительского контроля: *Все соответствует требованиям! Спасибо и успехов! Благодарность всем работникам.*

Предложения: *так держать!*

Состав комиссии: *Халих Наталья Владимировна*
Ткаченко Владимир Сергеевич

Ознакомлен: *дир. Ш.О.М. Шенфер, Исаев*
СМ