

УТВЕРЖДЕНА

приказом начальника департамента  
образования администрации города Перми  
от 10.09.2021 № 059-08-01-09-964

**КАРТА КОНТРОЛЯ**  
**за организацией питания обучающихся,**  
**получающих начальное общее образование**

МАОУ Гимназия № 8, адрес Златоустовская 39

Дата проведения проверки: 09.11.2021

Время начала проверки: 09.00 ч. 00 мин.

Время окончания проверки: 10 ч. 15 мин.

Общие сведения.

ФИО руководителя МАОУ Демарчук Анастасия Карловна

ФИО, должность сотрудника МАОУ, сопровождавшего комиссию

Демарчук А.Р. отв. за кабинет Демарчук Анастасия Карловна

Организатор питания СП. Селезнева

Количество обучающихся в МОУ / в начальной школе: <u>735/288</u> (в проверяемом корпусе)	
В 1 смену: классов – <u>7</u> , детей – <u>200</u>	Во 2 смену классов – <u>3</u> , детей – <u>88</u>
Количество перемен продолжительностью 20 мин, на которых предоставляется питание обучающимся начальной школы: <u>3</u>	
1 смена – <u>2</u>	2 смена – <u>1</u>
Общее количество перемен, на которых предоставляется питание обучающимся начальной школы: <u>3</u>	
1 смена – <u>2</u>	2 смена – <u>1</u>
Количество детей, нуждающихся в диетическом питании – <u>0</u>	
Диагнозы: <u>—</u>	Наличие спец. Меню / корректировка меню – <u>—</u>
Наличие административной комиссии / программы и плана реализации программы административного контроля – <u>принят от 01.09.21 103-01/36</u>	
Наличие актов проверок административной комиссии (указать даты) – <u>23.09.21, 15.10.2021</u>	
Наличие общественной комиссии / плана работы общественной комиссии – <u>01.09.21</u>	
Наличие актов проверок общественной комиссии (указать даты) – <u>21.10.21, 24.09.21</u>	
Наличие анкетирования учащихся / родителей (указать даты) – <u>не проводилось</u>	
Наличие контрольных блюд – <u>имеются</u>	
Наличие книга отзывов и предложений – <u>имеется</u>	

№ п/п	Объекты контроля	Установленным требованиям соответствует -1, не соответствует - 0, комментарии
1	2	3
1	Контроль эстетического и санитарного состояния	Максимально - 5
1.1	Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2 шт.), одноразовых полотенец, санитарное состояние)	1
1.2	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	Зона раздачи оборудована стеклами. 1.
1.3	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	1
1.4	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	0
1.5	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	1
Всего по п.1		4
2	Контроль процесса накрывания и приема пищи	Максимально - 5
2.1	Наличие графика питания	1
2.2	Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)	1
2.3	Выдача порций одинакового размера	1
2.4	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	1
2.5	Ведение графика уборки, проветривания, работы рециркулятора в обеденном зале	1
Всего по п.2		5
3	Меню	Максимально - 5
3.1	Питание организовано по единому меню (вариант № <u>2</u> ); утверждено организатором питания, согласованно руководителем учреждения	1
3.2	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	1
3.3	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного меню	1
3.4	Фактическое питание соответствует фактическому меню в день проверки (*)	1

1	2	3
3.5	В 1 смену предоставлен завтрак, во 2 – обед	1
Всего по п.3		5
4	Контроль безопасности готовой кулинарной продукции	Максимально - 5
4.1	Имеется приказ о создании бракеражной комиссии	1
4.2	В журнале бракеража готовой продукции указаны все блюда по меню	1
4.3	Бракераж проводится своевременно	1
4.4	За каждое блюдо расписались 3 члена комиссии	1
4.5	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	1
Всего по п.4		5
5	Обеспечение питьевого режима	Максимально - 5
5.1	Использование <u>бутилированной</u> воды, кипяченой воды, либо наличие питьевых фонтанчиков ( <i>нужное подчеркнуть</i> )	1
5.2	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	1
5.3	Обеспечение достаточного количества чистой посуды	1
5.4	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	1
5.5	Замена кипяченой воды каждые 3 часа (ведение журнала)	1
Всего по п.5		5
6	Локальные и распорядительные акты учреждения	Максимально - 10
6.1	Наличие положений: об организации питания, о бракеражной комиссии, об общественной комиссии	1
6.2	Приказ об утверждении графика питания учащихся в соответствии с режимом работы школы	1
6.3	Приказ об утверждении режима работы пищеблока с учетом режима работы школы	1
6.4	Приказ о назначении ответственных за организацию питания, проведение контрольных мероприятий за качеством предоставления питания, организацию бесплатного питания льготных категорий обучающихся, формирование навыков и культуры здорового питания, профилактику алиментарно-зависимых и инфекционных заболеваний	1
6.5	Приказ об утверждении состава административной комиссии и программы административного кон-	1

1	2	3
	троля, плана реализации программы административного контроля на учебный год (в разрезе по месяцам)	
6.6	Приказ об утверждении состава и плана работы общественной комиссии	1
6.7	Приказ об утверждении состава бракеражной комиссии	1
6.8	Приказ об утверждении регламента проведения контрольных мероприятий в школе в части организации питания (формы осуществления контроля, порядок проведения контрольных мероприятий, оформление результатов, утверждение формы акта, журналов, листов контроля и т.д.)	1
6.9	Приказ об организации бесплатного питания обучающихся, получающих начальное общее образование, содержащий поименный список учащихся 1-4 классов	1
6.10	Приказ о назначении ответственных за работу по регулярному наполнению и актуализации информации на Стенде по организации питания, в Разделе сайта МОУ «Организация питания обучающихся»	1
Всего по п.6		10
7	Обеспечение информационной открытости	Максимально - 5
7.1	Наличие стенда по организации питания (данные об организаторе питания, информация о вышестоящих организациях, график питания, меню на текущую дату, список работников пищеблока, состав бракеражной комиссии и т.д.)	1
7.2	Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания в обеденном зале	1
7.3	Наличие раздела «Организация питания обучающихся» на официальном сайте учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой раздела	1
7.4	Наличие на сайте графика питания обучающихся	1
7.5	Размещение на сайте фактического меню ежедневно в течение четверти	1
Всего по п.7		5
Итого		39

