

Карта контроля организации питания обучающихся МАОУ «СОШ № 61» г. Перми

Дата проведения:

Время начала проверки: часов

Время окончания проверки: часов.

№ п/п	Объекты контроля	Установленным требованиям соответствует – 1, не соответствует - комментарий
1.	Контроль эстетического и санитарного состояния	Максимально - 4
1.1	Санитарная зона (количество раковин из расчета 1 шт. на 20 посадочных мест, наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2 шт.), одноразовых полотенец, санитарное состояние)	
1.2	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	
1.3	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	
1.4	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	
Всего по п 1.		
2	Контроль процесса накрывания и приема пищи	Максимально - 5
2.1	Наличие графика питания	
2.2	Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)	
2.3	Выдача порций одинакового размера	
2.4	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	
2.5	Ведение графика уборки, проветривания, работы рецикулятора в обеденном зале	
Всего по п 2.		
3	Меню	Максимально - 3
3.1	Питание организовано по единому меню (вариант № 2) утверждено организатором	

	питания, согласовано руководителем учреждения	
3.2	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	
3.3	Фактическое питание соответствует фактическому меню в день проверки	
Всего по п 3.		
4	Контроль безопасности готовой кулинарной продукции	Максимально - 4
4.1.	Имеется приказ о создании бракеражной комиссии	
4.2.	В журнале бракеража готовой продукции указаны все блюда по меню	
4.3	Бракераж проводится своевременно	
4.4	За каждое блюдо расписались 3 члена комиссии	
Всего по п 4.		
5	Обеспечение питьевого режима	Максимально - 2
5.1	Использование бутилированной воды, кипяченой воды, либо наличие питьевых фонтанчиков (нужно подчеркнуть)	
5.2	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	
Всего по п 5.		
6	Обеспечение информационной открытости	Максимально - 2
6.1	Наличие стенда по организации питания (данные об организаторе питания, информация о вышестоящих организациях, график питания, меню на текущую дату)	
6.2	Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания в обеденном зале	
Всего по п 6.		
Итог		

Контрольное взвешивание:

Комплекс (завтрак/обед /полдник)	Блюдо	Выход порций в соответствии с примерным меню для учащихся 7-11 лет	Выход порций ежедневному меню для учащихся 7- 11 лет	Выход порций в результате контрольного взвешивания (среднее значение из 5 взвешиваний)

Снятия проб:

Блюдо	Температура	Вкусовые характеристики

Выводы комиссии:

Предложения:

Члены комиссии:

Руководитель МАОУ: _____