

**КАРТА КОНТРОЛЯ**  
**организации питания обучающихся 1-4 классов,**  
**получающих начальное общее образование, в МАОУ «Гимназия №1» г. Перми**

Учреждение: МАОУ «Гимназия №1» г. Перми  
Адрес: Пермь, ул. Космонавта Леонова, д.14  
Дата проведения проверки: 25.03.2022.  
Время начала проверки: 10 ч. 30 м.  
Время окончания проверки: 11 ч. 30 м.

**Общие сведения**

ФИО руководителя ОУ: **Казанцева Оксана Юрьевна**  
ФИО, должность сотрудника ОУ, сопровождавшего комиссию: Курбанова Л.Я.  
Организатор питания: ООО «Вкус и Качество»

<i>Количество обучающихся в ОУ / начальной школе: всего по школе 890 чел. / 385 чел в начальной школе</i>	
в 1 смену классов – 7, детей - 209	в 2 смену классов – 6, детей -176
<i>Количество перемен продолжительностью 20 мин, на которых предоставляется питание обучающихся начальной школы:</i>	
1 смена: 2 перемены	2 смена: 2 перемены
<i>Общее количество перемен, на которых предоставляется питание обучающихся начальной школы:</i>	
1 смена: 2 перемены	2 смена: 2 перемены
<i>Количество детей, нуждающихся в диетическом питании -</i>	
Диагнозы:	Наличие спец. меню -0 / корректировка меню - 5
<i>Наличие административной комиссии / программы и плана реализации программы административного контроля:</i>	
<i>Наличие актов проверок административной комиссии (указать даты):</i>	
<i>Наличие общественной комиссии / плана работы общественной комиссии:</i>	
<i>Наличие актов проверок общественной комиссии (указать даты): 25.03.2022.</i>	
<i>Наличие анкетирования учащихся / родителей (указать даты):</i>	

№ п/п	Объекты контроля	Установленным требованиям соответствует – «1», не соответствует – «комментарий»
<b>1. Контроль эстетического и санитарного состояния</b>		<b>Максимально - 5</b>
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	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	
1.3	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	
1.4	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	
1.5	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	
<i>Всего по пункту 1:</i>		5
<b>2. Контроль процесса накрывания и приема пищи</b>		<b>Максимально - 5</b>
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 рециркулятора в обеденном зале	
<i>Всего по пункту 2:</i>		5
<b>3. Меню</b>		<b>Максимально - 5</b>



3.1	Питание организовано по единому меню (вариант № 3); утверждено организатором питания, согласовано руководителем учреждения	
3.2	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	
3.3	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам соответствующего дня примерного меню	
3.4	Фактическое меню соответствует фактическому меню в день проверки (* - контрольное взвешивание)	
3.5	В 1-ую смену предоставляется завтрак, во 2-ю смену - обед	
<i>Всего по пункту 3:</i>		5
<b>4. Контроль безопасности готовой кулинарной продукции</b>		<b>Максимально - 5</b>
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	
4.5	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	
<i>Всего по пункту 4:</i>		5
<b>5. Обеспечение питьевого режима</b>		<b>Максимально - 5</b>
5.1	Использование бутилированной воды, кипяченой воды, либо наличие питьевых фонтанчиков ( <i>нужное подчеркнуть</i> )	
5.2	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	
5.3	Обеспечение достаточного количества чистой посуды	
5.4	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	
5.5	Замена кипяченой воды каждые 3 часа (ведение журнала)	
<i>Всего по пункту 5:</i>		5
<b>6. Локальные и распорядительные акты учреждения</b>		<b>Максимально - 10</b>
6.1	Наличие положений: «Положение об организации питания», «Положение о бракеражной комиссии», «Положение об общественной комиссии»	
6.2	Приказ об утверждении графика питания учащихся в соответствии с режимом работы школы	
6.3	Приказ об утверждении режима работы пищеблока с учетом режима работы школы	
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	
6.5	Приказ об утверждении состава административной комиссии и программы административного контроля, плана реализации программы административного контроля на учебный год (в разрезе по месяцам)	
6.6	Приказ об утверждении состава и плана работы общественной комиссии	
6.7	Приказ об утверждении состава бракеражной комиссии	
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.)	
6.9	Приказ об организации бесплатного питания обучающихся, получающих начальное общее образование, содержащий поименный список учащихся 1-4 классов	
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»	
<i>Всего по пункту 6:</i>		10
<b>7. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания</b>		<b>Максимально - 5</b>
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.)	
7.2	Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания в обеденном зале	
7.3	Наличие раздела «Организация питания обучающихся» на официальном стенде учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой раздела	
7.4	Наличие на сайте графика питания обучающихся	
7.5	Размещение на сайте фактического меню ежедневно в течение четверти	
<i>Всего по пункту 7:</i>		3
<b>Итого:</b>		<b>38</b>

(\* ) Контрольное взвешивание:

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




**Выводы комиссии:**

Объём порций для учащихся начальной школы достаточно большой. Не съедают всю порцию.

**Предложения:**

Расширить пространство обеденной зоны. Детям тесно при перемещении по столовой с тарелками.  
Установить терминал для оплаты банковской картой в зоне буфета.

**Члены административной комиссии:**

Петрова Л.Б. – Медицинский работник МБУЗ ГДКБ № 5



Курбатова Л.Я – ответственный за организацию питания




Сидей Н.И. – Заместитель директора

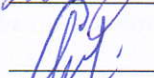


**Члены родительской комиссии:**

Томилова Ю.В. - представитель родительской общественности



Смирнова М.Ю. - представитель родительской общественности



Представитель ООО «Вкус и Качество» - Малкова О.В.



Руководитель МАОУ «Гимназия №1» г. Перми:



/ О.Ю. Казанцева