

## Карта контроля

ул. Кабешаринов, 9.21  
 организации питания обучающихся в  
 МАОУ «СОШ №37» г.Перми

Н. 10.22

№ п/п	Объекты контроля	Результат
1	2	3
1. Контроль эстетического и санитарного состояния		
1.1.	Санитарная зона (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	+
2. Контроль процесса накрывания и приема пищи		
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	+
2.6.	Ведение графика уборки, проветривания, работы рециркулятора в обеденном зале	+
3. Меню		
3.1.	Питание организовано по единому меню (ВАРИАНТ № 3)	Не реже 1 раза в квартал
3.2.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	+
3.3.	Блюда фактического меню по составу и выходу соответствуют блюдам соответствующего дня примерного меню представленных в меню	+

3.4	Фактическое питание соответствует фактическому меню в день проверки	+
<b>4</b>	<b>Контроль безопасности готовой кулинарной продукции</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	+
<b>5</b>	<b>Обеспечение питьевого режима</b>	
5.1	Использование бутилированной воды, кипяченой воды, либо наличие питьевых фонтанчиков {нужное под черкнуть}	+
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)	+
<b>6</b>	<b>Обеспечение информационной открытости</b>	
6.1	Наличие стенда по организации питания	+
6.2	Наличие раздела «Организация питания обучающихся» на официальном сайте учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой раздела	+

Выводы комиссии:

Питание организовано качественно.  
 Кашу пробовали в учебном классе  
 бутерброд с сыром, банан. Вытекает,  
 что не соблюдено и в учебном.

Предложения:

Члены комиссии

А.В. Карамов А.В. [подпись]  
 А.В. Вереженников [подпись]  
 Ю.С. Тимина [подпись]