

Директор МАОУ «Лицей №3 имени В.А. Штэфана» г. Перми

УТВЕРЖДАЮ

В. И. Епанов



Карта контроля
организации питания
в МАОУ «Лицей №3 имени В.А. Штэфана» г. Перми
от 25.04.2024г.

Комиссия в составе:

Ю. В. Половинкиной, представителя от родительской общественности,
И. В. Беляевой, члена управляющего совета лицея,
С. Г. Марачевой, представителя родительской общественности,
С. Н. Костаревой, представителя от родительской общественности (по согласованию)
на основании приказа руководителя (директора) МАОУ «Лицей №3 имени В.А. Штэфана»
г. Перми провели проверку организации питания по контролю качества предоставления
горячего питания в МАОУ «Лицей №3 имени В.А. Штэфана» г. Перми.

В ходе проверки комиссией выявлено следующее.

№	Позиция контроля	Результат
1	Эстетическое состояние столовой	Помещение столовой в хорошем эстетическом состоянии, зал полностью отремонтирован, расписан яркими оранжево-зелеными красками, на окнах рулонные жалюзи, раздача с красивыми рисунками. Мебель (столы, стулья, стол под организацию питьевого режима) новые, полностью заменены. Столы расставлены согласно проектной вместимости. На столах присутствуют столовые приборы, салфетки в специальной подставке, букет искусственных цветов для украшения и поднятия настроения обучающимся во время приема пищи. Установлены новые перегородки, отделяющие зону выдачи готовой продукции и зону сбора отходов. В прошлом году выполнен ремонт пола на пищеблоке.
2	Санитарное состояние помещения столовой	Помещение столовой в хорошем санитарном состоянии, чисто, пыли на подоконниках не обнаружено.
3	Раковины, сушилки	При входе в помещение столовой установлены 8 раковин (согласно проекту лицея), все краны чистые, работают, присутствует горячая и холодная вода, наличие 2 сушилок для рук, бумажные полотенца, антисептики.
4	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися	При входе в помещение столовой установлены 8 раковин (согласно проекту лицея), все краны чистые, работают, присутствует горячая и холодная вода, наличие 2 сушилок для рук, бумажные полотенца, антисептики.

		Большинство обучающихся уделяют внимание гигиенической подготовке перед приемом пищи.
5	Раздача	Раздача отделена от помещения приема пищи перегородкой. Блюда все в закрытом виде. Выдача порций производится на теплые подогретые тарелки.
6	Обеспечение столовой посудой	Столовая обеспечена посудой согласно нормативам, посуда в хорошем состоянии. Сколов и трещин на посуде не обнаружено.
7	Обеспечение столовой столовыми приборами	Столовая обеспечена столовыми приборами согласно нормативам, в хорошем состоянии.
8	Пищевые отходы	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищают при наполнении их не более чем на 2/3. Отходов – небольшое количество.
9	Внешний вид сотрудников столовой, наличие и состояние специальной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	Рабочая одежда сотрудников пищеблока чистая, меняется согласно нормативам.
10	Блюда ежедневного меню, соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	Меню находится на стенде в помещении столовой со свободным доступом. Все блюда ежедневного меню соответствует предоставленному на сегодняшний день.
11	Дополнительное питание	Дополнительное питание представлено выпечкой, соками в индивидуальной упаковке.
12	Отсутствие запрещенных для детского питания продуктов в основном меню и дополнительном перечне	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, и др.
13	Обеспечение питьевого режима	В помещении столовой организован питьевой режим: установлен кулер с водой в достаточном объеме, который оперативно меняется. Стаканы чистые, без сколов, в достаточном количестве. Поднос для использованной посуды находится отдельно от чистой.
14	График питания	Классы питаются согласно графику (три перемены в первую и три перемены во вторую смены).
15	Организация накрытия столов	Накрытие происходит силами сотрудников столовой, накрывают столы за 5-7 минут до приема пищи.
16	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и	наличие

	готовых блюд	
17	Ведение журнала готовой продукции и другой документации на пищеблоке	наличие
18	Вкусовые предпочтения обучающихся, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса обучающихся с согласия их родителей (законных представителей)	Обучающиеся охотно кушают, единичные случаи отказа от порции в связи с отсутствием желания кушать («наелся дома», «не голоден»).
19	Организация уборки столов и посуды после приема пищи	Со столов обучающиеся лица, в основном, убирают за собой сами. Сотрудники столовой обрабатывают столы с использованием дезинфицирующих средств.
20	Снятие пробы с блюд	Блюда теплые, вкусные, полезные, соответствуют меню.
21	Контроль приема пищи обучающимися их классными руководителями	При организации питания обучающихся начальной школы присутствует контроль, не все обучающиеся основной и средней школы охвачены контролем со стороны классного руководителя. После приема пищи обучающимися остаются единичные столы с неубранной дежурными посудой и приборов.
22	Наличие стенда по организации питания в помещении столовой	наличие

Замечания: нет.

Предложения: усилить контроль классных руководителей за уборкой обучающимися использованной посуды в место, для нее отведенное.

Члены комиссии:

_____ Ю. В. Половинкина
 _____ И. В. Беляева
 _____ С. Г. Марачева
 _____ С. Н. Костарева

С актом ознакомлен и согласен:

ИП Пиклов С. В.

Дата: 25.04.2024г.



С. В. Пиклов