

Чек-лист контроля организации школьного питания

Дата посещения: 25.11.2024г.

Наименование организации

образования Муниципальное бюджетное учреждение образования "Школа № 1" г. Ижевск

Председатель Комиссии по мониторингу качества питания детей (бракеражная комиссия)

(далее-Комиссия) – руководитель организации образования А.А. Мухоморова

Количество членов комиссии (Ф.И.О. должность)

Поставщик услуги (при наличии) ООО "Ижевск-Сити" г. Ижевск

№, дата санитарно-эпидемиологического заключения на деятельность столовой

(пищеблока) № 10.2. КЗ от 14.04.24 г. Ижевск

Контингент организации образования (чел.) 1421

Количество класс-комплектов/групп (ед.) 50

Количество сотрудников пищеблока (чел.) 8

Соответствие требованиям Правил организации питания (пункт 22 приказа №598 от 31.10.2018г.)

1.	Общие требования к организации питания в школе	Отметка о выполнении
1.1.	Установление продолжительности перемены, достаточной для питания обучающихся (не менее 20 минут)	Перемены во время которой осуществляется питание
1.2.	Соблюдение требований к виду горячего питания (завтрак или обед) в зависимости от режима (смены) обучения	Требования соблюдаются
1.3.	Ведение необходимой документации (журнал С-витаминизации, журнал органолептической оценки качества блюд, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции)	<u>Журнал С-витаминизации, журнал органолептической оценки качества блюд, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции</u>
1.4.	Организация питьевого режима обучающихся (посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды)	<u>Установка стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды</u>
2.	Анализ работы школьного пищеблока	
2.1.	Соблюдение проектной мощности (рассчитано на сколько мест и фактически сколько имеется)	<u>Мощность рассчитана на 50 мест, фактически 50 мест</u>
2.2.	Исправность системы водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, освещения, вентиляции	<u>Всё исправно, система работает</u>
2.3.	Оборудованы централизованными системами холодного и горячего водоснабжения	<u>Оборудованы централизованными системами холодного и горячего водоснабжения</u>
2.4.	Наличие у персонала пищеблока специальной одежды и соблюдение их хранения	<u>Наличие специальной одежды, соблюдение хранения</u>
2.5.	Наличие у персонала пищеблока медицинской книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра	<u>Наличие медицинской книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра</u>
2.6.	Отсутствие у работников пищеблока гнойничковых заболеваний кожи, нагноившихся порезов, ожогов, ссадин.	<u>Отсутствует</u>

2.7	Наличие и использование бумажных полотенец или электрополотенец при входе в пищеблок	В ПТО ✓✓✓✓✓ З ✓✓✓✓✓✓✓✓✓✓
2.8	Наличие жидкого мыла при входе в пищеблок	В ПМ ✓✓✓✓✓✓✓✓✓✓
2.9	Наличие и использование бактерицидных облучателей закрытого типа в помещении пищеблока	В ПМ ✓✓✓✓✓✓✓✓✓✓
2.10	Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку	ПТ ✓✓✓✓✓✓✓✓✓✓ СБ ✓✓✓✓✓✓✓✓✓✓
2.11	Наличие и соблюдение графика проветривания	ПТ ✓✓✓✓✓✓✓✓✓✓ СБ ✓✓✓✓✓✓✓✓✓✓
2.12	Наличие запасов моющих, дезинфицирующих средств, соблюдение дез. режима, хранение дез. средств	ПТ ✓✓✓✓✓✓✓✓✓✓ СБ ✓✓✓✓✓✓✓✓✓✓
2.13	Наличие уборочного инвентаря, его маркировка	ПТ ✓✓✓✓✓✓✓✓✓✓ СБ ✓✓✓✓✓✓✓✓✓✓
2.14	Информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни)	ПТО ✓✓✓✓✓✓✓✓✓✓ З ✓✓✓✓✓✓✓✓✓✓
3.	Анализ меню в школе	
3.1	Наличие утвержденного двухнедельного меню для каждой возрастной группы детей (для 1–4х классов, 5–9-х классов, 10–11-х классов)	В ПМ ✓✓✓✓✓✓✓✓✓✓ З ✓✓✓✓✓✓✓✓✓✓ 1-4, 5-11
3.2	Наличие актуального ежедневного меню по категориям обучающихся, размещенного для общего доступа (для 1–4х классов, 5–9-х классов, 10–11-х классов)	В ПМ ✓✓✓✓✓✓✓✓✓✓ З ✓✓✓✓✓✓✓✓✓✓ 1-4 кл. 5-11 кл.
3.3	Соблюдение требований к составу завтрака (горячее блюдо и напиток) и составу обеда (закуска, горячее первое, второе блюдо и напиток)	ПТ ✓✓✓✓✓✓✓✓✓✓ СБ ✓✓✓✓✓✓✓✓✓✓
3.4	Наличие в меню фруктов, соков	ПТ ✓✓✓✓✓✓✓✓✓✓ СБ ✓✓✓✓✓✓✓✓✓✓
3.5	Разнообразие меню, отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней	ПТ ✓✓✓✓✓✓✓✓✓✓ СБ ✓✓✓✓✓✓✓✓✓✓
3.6	Фактический вес порции соответствует ее норме по меню	ПТ ✓✓✓✓✓✓✓✓✓✓ СБ ✓✓✓✓✓✓✓✓✓✓
4.	Качество продуктов питания в ШКОЛАХ	
4.1	Обнаружена фальсифицированная продукция	ЧД ✓✓✓✓✓✓✓✓✓✓
4.2	Нарушение сроков годности продуктов питания	ЧД ✓✓✓✓✓✓✓✓✓✓ З ✓✓✓✓✓✓✓✓✓✓
4.3	Нарушение условий хранения продуктов питания	ЧД ✓✓✓✓✓✓✓✓✓✓
4.4	Отсутствие сопроводительных документов, документов об оценке (подтверждении) соответствия продукции (товаров), подтверждающих ее безопасность требованиям документов нормирования (свидетельство о государственной регистрации продукции, декларация о соответствии, сертификат соответствия, ветеринарный документ).	СРПТ ✓✓✓✓✓✓✓✓✓✓ В ✓✓✓✓✓✓✓✓✓✓ М ✓✓✓✓✓✓✓✓✓✓ Л ✓✓✓✓✓✓✓✓✓✓
4.5	Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд	ПТ ✓✓✓✓✓✓✓✓✓✓ СБ ✓✓✓✓✓✓✓✓✓✓

