

28

### Чек-лист контроля организации школьного питания

Дата посещения: 17.12.2022  
 Наименование организации образования: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Средняя общеобразовательная школа № 10" г. Челябинска  
 Председатель Комиссии по мониторингу качества питания детей (бракеражная комиссия) (далее-Комиссия) – руководитель организации образования: А.С. Шихов  
 Количество членов комиссии (Ф.И.О. должность): 9  
 Поставщик услуги (при наличии): ООО "Сибирские продукты", г. Челябинск  
 №, дата санитарно-эпидемиологического заключения на деятельность столовой (пищеблока): М.П.Х.КЗ № ВКФ 00052.497 ДМ от 24.04.22  
 Контингент организации образования (чел.): 1596  
 Количество класс-комплектов/групп (ед.): 59  
 Количество сотрудников пищеблока (чел.): 9  
 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 которых 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>Соблюдается</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>Соблюдается</u>
2.	<b>Анализ работы школьного пищеблока</b>	
2.1.	Соблюдение проектной мощности (рассчитано на сколько мест и фактически сколько имеется)	<u>Соблюдается</u>
2.2.	Исправность системы водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, освещения, вентиляции	<u>Соблюдается</u>
2.3.	Оборудованы централизованными системами холодного и горячего водоснабжения	<u>Соблюдается</u>
2.4.	Наличие у персонала пищеблока специальной одежды и соблюдение их хранения	<u>Соблюдается</u>
2.5.	Наличие у персонала пищеблока медицинской книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра	<u>Соблюдается</u>
2.6.	Отсутствие у работников пищеблока гнойничковых заболеваний кожи, нагноившихся порезов, ожогов, ссадин.	<u>Соблюдается</u>

2.7	Наличие и использование бумажных полотенец или электрополотенец при входе в пищеблок	✓
2.8	Наличие жидкого мыла при входе в пищеблок	✓
2.9	Наличие и использование бактерицидных облучателей закрытого типа в помещении пищеблока	✓
2.10	Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку	✓
2.11	Наличие и соблюдение графика проветривания	✓
2.12	Наличие запасов моющих, дезинфицирующих средств, соблюдение дез. режима, хранение дез. средств	✓
2.13	Наличие уборочного инвентаря, его маркировка	✓
2.14	Информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни)	✓
<b>3. Анализ меню в школе</b>		
3.1	Наличие утвержденного двухнедельного меню для каждой возрастной группы детей (для 1–4х классов, 5–9-х классов, 10–11-х классов)	✓
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)	✓
3.3	Соблюдение требований к составу завтрака (горячее блюдо и напиток) и составу обеда (закуска, горячее первое, второе блюдо и напиток)	✓
3.4	Наличие в меню фруктов, соков	✓
3.5	Разнообразие меню, отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней	✓
3.6	Фактический вес порции соответствует ее норме по меню	✓
<b>4. Качество продуктов питания в ШКОЛАХ</b>		
4.1	Обнаружена фальсифицированная продукция	✓
4.2	Нарушение сроков годности продуктов питания	✓
4.3	Нарушение условий хранения продуктов питания	✓
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).	✓
4.5	Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд	✓

5.	Заполнение раздела «Горячее питание» на официальном сайте школы	
5.1	Нормативные акты и методические документы, устанавливающие требования к организации питания	☑
5.2	Сведения об организаторе питания	☑
5.3	Режим питания обучающихся (график)	☑
5.4	Контактная информация ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания	☑
5.5	Примерное меню	☑
5.6	Ежедневное меню (фактическое)	☑
5.7	Новостная информация (объявления)	☑
5.8	Телефон горячей линии отделов образования РК по вопросам организации питания для школьников:	☑

**6. В результате проверки установлено:**

В ходе проверки установлено, что на официальном сайте школы отсутствует информация о горячем питании обучающихся. В частности, отсутствуют нормативные акты, устанавливающие требования к организации питания, сведения об организаторе питания, график питания обучающихся, контактная информация ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания, примерное меню, ежедневное меню (фактическое), новостная информация (объявления). Также отсутствует телефон горячей линии отделов образования РК по вопросам организации питания для школьников.

**Подписи комиссии:**

Медработник Шамбаева К.Х. Школы