

Чек-лист контроля организации школьного питания

Дата посещения: 11.10.2024
 Наименование организации образования: ГБОУ ОШ им. академика С.А. Букетова
 Председатель Комиссии по мониторингу качества питания детей (бракеражная комиссия) (далее - Комиссия) - руководитель организации образования: Сажкина Наталья М.С. - дир./об.
Бекова Д.Е. - директор; Саидуллова О.Т. - зам. дир. по
 Количество членов Комиссии (Ф.И.О., должность): Рашиденов - суд. мед.
 Поставщик услуги (при наличии) Хим С.А.
 №, дата санитарно-эпидемиологического заключения на деятельность столовой (пищеблока) 2-4/2114 12.08.2013г.
 Контингент организации образования (чел.): 929
 Количество класс-комплектов/групп (ед.): 40
 Количество сотрудников пищеблока (чел.): 5
 (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 по время которой осуществляется питание
1.2.	Соблюдение требований к виду горячего питания (завтрак или обед) в зависимости от режима (смены) обучения	Требования соблюдены
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>ведутся</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>+</u>
2.	Анализ работы школьного пищеблока	
2.1.	Соблюдение проектной мощности (рассчитано на сколько мест и фактически сколько имеется)	<u>100 - ПМ 120 - Факт.</u>
2.2.	Исправность системы водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, освещения, вентиляции	<u>исправно</u>
2.3.	Оборудованы централизованными системами холодного и горячего водоснабжения	<u>+</u>
2.4.	Наличие у персонала пищеблока специальной одежды и соблюдение их хранения	<u>по 3</u>
2.5.	Наличие у персонала пищеблока медицинской книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра	<u>+</u>

2.6	Отсутствие у работников пищеблока гнойничковых заболеваний кожи, нагноившихся порезов, ожогов, ссадин.	+
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)	+
3.	Анализ меню в школе	
3.1	Наличие утвержденного двухнедельного меню для каждой возрастной группы детей	+
3.2	Соблюдение требований к составу завтрака (горячее блюдо и напиток) и составу обеда (закуска, горячее первое, второе блюдо и напиток)	+
3.3	Наличие в меню фруктов, соков	+
3.4	Разнообразие меню, отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней.	+
3.5	Фактический вес порции соответствует ее норме по меню	N
4.	Качество продуктов питания в ШКОЛАХ	
4.1	Обнаружена фальсифицированная продукция	нет
4.2	Нарушение сроков годности продуктов питания	нет
4.3	Нарушение условий хранения продуктов питания	нет
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).	имеется
4.5	Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд	соблюдается
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:

состоявшие с/з пищеблока удов-ое.
Документация ведется;
сертификация на продукцию в наличии.
Пакеты с едой сортируются по классам.
Сточные воды в канализацию на 48 г.
Условия хранения продуктов соблюдаются.

Подпись комиссии:

Сидорова О.Д. - зам. дир. по ВР
Анхельтирова И.С. - шеф-повар
Вашинкина О.А. - бухгалтер
Косачева В.С. - зав. производством

Руководитель организации образования ознакомлен _____ (подпись)

Сидорова