

Чек-лист контроля организации школьного питания

Дата посещения: 11.10.2022г.
 Наименование организации образования ШКОЛА "Именина им. Макарина"
 Председатель Комиссии по мониторингу качества питания детей (бракеражная комиссия) (далее-Комиссия) – руководитель организации образования Александр А. Ш.
 Количество членов комиссии (Ф.И.О. должность) 8
 Поставщик услуги (при наличии) ООО "Синтез" 9.5.
 №, дата санитарно-эпидемиологического заключения на деятельность столовой (пищеблока) № 11.10.2.КЗ 88УКФ 00062497 от 09.04.2022
 Контингент организации образования (чел.) 1427
 Количество класс-комплектов/групп (ед.) 60 классов
 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)	Все журналы заведены, ведены с 10.10.22г.
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)	Установлены стационарные питьевые фонтанчики
2.	Анализ работы школьного пищеблока	
2.1.	Соблюдение проектной мощности (рассчитано на сколько мест и фактически сколько имеется)	Рассчитано на 60 человек, фактически 60
2.2.	Исправность системы водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, освещения, вентиляции	Соблюдаются
2.3.	Оборудованы централизованными системами холодного и горячего водоснабжения	Соблюдаются
2.4.	Наличие у персонала пищеблока специальной одежды и соблюдение их хранения	В наличии, соблюдены
2.5.	Наличие у персонала пищеблока медицинской книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра	У всех сотрудников
2.6.	Отсутствие у работников пищеблока гнойничковых заболеваний кожи, нагноившихся порезов, ожогов, ссадин.	У всех отсутствуют

2.7	Наличие и использование бумажных полотенец или электрополотенец при входе в пищеблок	УСТО 2
2.8	Наличие жидкого мыла при входе в пищеблок	В
2.9	Наличие и использование бактерицидных облучателей закрытого типа в помещении пищеблока	В + БАКТЕРИЦИДНЫЕ УСТРОЙСТВА
2.10	Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку	В СДЕЛАННО
2.11	Наличие и соблюдение графика проветривания	В СДЕЛАННО
2.12	Наличие запасов моющих, дезинфицирующих средств, соблюдение дез. режима, хранение дез. средств	УЛ СДЕЛАННО
2.13	Наличие уборочного инвентаря, его маркировка	В УСТАНОВЛЕНА
2.14	Информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни)	УСТАНОВЛЕНА 2
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 1-4 кл. 5-11 кл.
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 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)	УЛ СДЕЛАННО
3.4	Наличие в меню фруктов, соков	СДЕЛАННО В
3.5	Разнообразие меню, отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней	УЛ СДЕЛАННО
3.6	Фактический вес порции соответствует ее норме по меню	СДЕЛАННО
4.	Качество продуктов питания в ШКОЛАХ	
4.1	Обнаружена фальсифицированная продукция	УЛ
4.2	Нарушение сроков годности продуктов питания	УЛ
4.3	Нарушение условий хранения продуктов питания	УЛ
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).	СДЕЛАННО УЛ УЛ УЛ УЛ
4.5	Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд	УЛ СДЕЛАННО

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

6. В результате проверки установлено:

[рукописный текст]

Подписи комиссии:

[рукописные подписи]

Ознакомлен: Директор КГУ «Гимназия имени Шакарима»



[рукописная пометка]

Ахметова А.Г