

Чек-лист контроля организации школьного питания

Дата посещения: 6.11.2024г.

Наименование организации

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

Председатель Комиссии по мониторингу качества питания детей (бракеражная комиссия) (далее-Комиссия) – руководитель организации образования А.И. Сидорова

Количество членов комиссии (Ф.И.О. должность) 8

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

№, дата санитарно-эпидемиологического заключения на деятельность столовой (пищеблока) № 12.10.2024 КЗ 88 ИЖЕ ДД 62494 ИЖИ И. 04.22

Контингент организации образования (чел.) 1421

Количество класс-комплектов/групп (ед.) 58

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>Ведутся журналы</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>Установлены фонтанчики</u>
2.	Анализ работы школьного пищеблока	
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>Исправна</u>
2.3.	Оборудованы централизованными системами холодного и горячего водоснабжения	<u>Оборудованы</u>
2.4.	Наличие у персонала пищеблока специальной одежды и соблюдение их хранения	<u>Наличие</u>
2.5.	Наличие у персонала пищеблока медицинской книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра	<u>Наличие</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	Учтено 2
2.8	Наличие жидкого мыла при входе в пищеблок	Учтено
2.9	Наличие и использование бактерицидных облучателей закрытого типа в помещении пищеблока	В
2.10	Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку	В
2.11	Наличие и соблюдение графика проветривания	В
2.12	Наличие запасов моющих, дезинфицирующих средств, соблюдение дез. режима, хранение дез. средств	В
2.13	Наличие уборочного инвентаря, его маркировка	Учтено
2.14	Информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни)	Учтено 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 2 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)	Учтено
3.3	Соблюдение требований к составу завтрака (горячее блюдо и напиток) и составу обеда (закуска, горячее первое, второе блюдо и напиток)	Учтено
3.4	Наличие в меню фруктов, соков	В
3.5	Разнообразие меню, отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней	Учтено
3.6	Фактический вес порции соответствует ее норме по меню	Учтено
4.	Качество продуктов питания в ШКОЛАХ	
4.1	Обнаружена фальсифицированная продукция	Учтено
4.2	Нарушение сроков годности продуктов питания	Учтено
4.3	Нарушение условий хранения продуктов питания	Учтено
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).	Учтено В В
4.5	Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд	Учтено

