

Чек-лист контроля организации школьного питания

Дата посещения: 25.12.2024г.

Наименование организации образования: ООО "Школа № 1"

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

Количество членов комиссии (Ф.И.О. должности): 2

Поставщик услуги (при наличии): ООО "Школа № 1"

№, дата санитарно-эпидемиологического заключения на деятельность столовой (пищеблока): № 10.ХКЗ 88 VW F DDD 62 497 Д.И.И.

Контингент организации образования (чел.): 1424

Количество класс-комплектов/групп (ед.): 68

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 перерывов 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) обучающихся	Требования соблюдаются
1.3.	Ведение необходимой документации (журнал витаминизации, журнал органолептической оценки качества блюд, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал бракеража сырьевой пищевой продукции)	Требования соблюдаются
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)	Требования соблюдаются
2.	Анализ работы школьного пищеблока	
2.1.	Соблюдение проектной мощности (рассчитана на сколько мест и фактически сколько имеется)	68 + 1424
2.2.	Исправность системы водоснабжения, водопровода, теплоснабжения, освещения, вентиляции	Требования соблюдаются
2.3.	Оборудованы централизованными системами холодного и горячего водоснабжения	Требования соблюдаются
2.4.	Наличие у персонала пищеблока спецодежды и соблюдение их хранения	Требования соблюдаются
2.5.	Наличие у персонала пищеблока медицинской книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра	Требования соблюдаются
2.6.	Отсутствие у работников пищеблока гнойных заболеваний кожи, нагноившихся порезов и ссадин.	Требования соблюдаются

2.7	Наличие и использование бумажных полотенец или электрополотенец при входе в пищеблок	В ✓✓✓✓✓✓✓✓✓✓
2.8	Наличие жидкого мыла при входе в пищеблок	✓✓✓✓✓✓✓✓✓✓
2.9	Наличие и использование бактерицидных облучателей закрытого типа в помещении пищеблока	В ✓✓✓✓✓✓✓✓✓✓
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	В ✓✓✓✓✓✓✓✓✓✓
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 (для 1–4х классов, 5–9-х классов, 10–11-х классов)	В ✓✓✓✓✓✓✓✓✓✓
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 ✓✓✓✓✓✓✓✓✓✓
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	В ✓✓✓✓✓✓✓✓✓✓
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	✓✓✓✓✓✓✓✓✓✓
4.	Качество продуктов питания в ШКОЛАХ	
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	✓✓✓✓✓✓✓✓✓✓

