

Чек-лист контроля организации школьного питания

Дата посещения: 28.01.2025г.
 Наименование организации образования: ШКОЛА № 1 "Инновационная ШКОЛА" МБОУ "ШКОЛА № 1"
 Председатель Комиссии по мониторингу качества питания детей (бракеражная комиссия) (далее-Комиссия) – руководитель организации образования: Александров А.А.
 Количество членов комиссии (Ф.И.О. должность): 8
 Поставщик услуги (при наличии): ООО "Сибирский хлебокомбинат"
 №, дата санитарно-эпидемиологического заключения на деятельность столовой (пищеблока): № 10.ХКЗ 88 VWFDDDS2-494 от 01.04.2021г.
 Контингент организации образования (чел.): 1421
 Количество класс-комплектов/групп (ед.): 50
 Количество сотрудников пищеблока (чел.): 7
 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>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>
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>Установка стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды</u>
2.	Анализ работы школьного пищеблока	
2.1.	Соблюдение проектной мощности (рассчитано на сколько мест и фактически сколько имеется)	<u>Установлено 100 мест, фактически 100 мест</u>
2.2.	Исправность системы водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, освещения, вентиляции	<u>Система водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, освещения, вентиляции исправна</u>
2.3.	Оборудованы централизованными системами холодного и горячего водоснабжения	<u>Оборудованы централизованными системами холодного и горячего водоснабжения</u>
2.4.	Наличие у персонала пищеблока специальной одежды и соблюдение их хранения	<u>Наличие специальной одежды, соблюдение их хранения</u>
2.5.	Наличие у персонала пищеблока медицинской книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра	<u>Наличие медицинской книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра</u>
2.6.	Отсутствие у работников пищеблока гнойничковых заболеваний кожи, нагноившихся порезов, ожогов, ссадин.	<u>Отсутствие гнойничковых заболеваний кожи, нагноившихся порезов, ожогов, ссадин.</u>

2.7	Наличие и использование бумажных полотенец или электрополотенец при входе в пищеблок	У ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ В ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓
2.8	Наличие жидкого мыла при входе в пищеблок	У ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓
2.9	Наличие и использование бактерицидных облучателей закрытого типа в помещении пищеблока	У ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ В ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓
2.10	Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку	В ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ У ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓
2.11	Наличие и соблюдение графика проветривания	В ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ У ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓
2.12	Наличие запасов моющих, дезинфицирующих средств, соблюдение дез. режима, хранение дез. средств	В ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ У ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓
2.13	Наличие уборочного инвентаря, его маркировка	В ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓
2.14	Информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни)	В ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓
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)	У ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ В ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓
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	У ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ В ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓
3.6	Фактический вес порции соответствует ее норме по меню	У ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ В ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓
4.	Качество продуктов питания в ШКОЛАХ	
4.1	Обнаружена фальсифицированная продукция	У ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓
4.2	Нарушение сроков годности продуктов питания	У ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓
4.3	Нарушение условий хранения продуктов питания	У ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓
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).	У ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓
4.5	Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд	У ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓

