

Чек-лист контроля организации школьного питания

Дата посещения: 13.02.2025г.

Наименование организации образования: МБОУ "Средняя общеобразовательная школа №1 с углубленным изучением отдельных предметов" г. Ижевск

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

Количество членов комиссии (Ф.И.О. должность): 1

Поставщик услуги (при наличии): ООО "Ижевский хлебокомбинат"

№, дата санитарно-эпидемиологического заключения на деятельность столовой (пищеблока): № М. 10. ХКЗ от 14.01.2025г. № 22-494

Контингент организации образования (чел.): 1421

Количество класс-комплектов/групп (ед.): 50

Количество сотрудников пищеблока (чел.): 1

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)	УТВЕРЖДЕНО С.В. Сидорова
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)	УТВЕРЖДЕНО С.В. Сидорова
2.	Анализ работы школьного пищеблока	
2.1.	Соблюдение проектной мощности (рассчитано на сколько мест и фактически сколько имеется)	Всего 50 мест
2.2.	Исправность системы водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, освещения, вентиляции	УТВЕРЖДЕНО С.В. Сидорова
2.3.	Оборудованы централизованными системами холодного и горячего водоснабжения	УТВЕРЖДЕНО С.В. Сидорова
2.4.	Наличие у персонала пищеблока специальной одежды и соблюдение их хранения	УТВЕРЖДЕНО С.В. Сидорова
2.5.	Наличие у персонала пищеблока медицинской книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра	УТВЕРЖДЕНО С.В. Сидорова
2.6.	Отсутствие у работников пищеблока гнойничковых заболеваний кожи, нагноившихся порезов, ожогов, ссадин.	УТВЕРЖДЕНО С.В. Сидорова

2.7	Наличие и использование бумажных полотенец или электрополотенце 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	B ✓
2.11	Наличие и соблюдение графика проветривания	B ✓
2.12	Наличие запасов моющих, дезинфицирующих средств, соблюдение дез. режима, хранение дез. средств	B ✓
2.13	Наличие уборочного инвентаря, его маркировка	B ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓
2.14	Информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни)	B ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓
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)	B ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓
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)	B ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓
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	B ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓
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	

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

6. В результате проверки установлено:

Установлено, что все требования к организации питания выполнены. В процессе проверки не выявлено нарушений. Все документы, касающиеся организации питания, находятся в полном порядке.

Подписи комиссии:

Председатель комиссии: А.А. Ахметова
Члены комиссии: А.А. Ахметова, А.А. Ахметова, А.А. Ахметова

Ознакомлен: Директор КГУ «Гимназия имени Шакарима»

Ахметова А.А.

