

Чек-лист контроля организации школьного питания

Дата посещения: 22.04.2025г.
 Наименование организации образования ГБОУ "Гимназия № 1500 г. Москвы"
 Председатель Комиссии по мониторингу качества питания детей (бракеражная комиссия) (далее-Комиссия) – руководитель организации образования А.З. Ахмедов
 Количество членов комиссии (Ф.И.О. должность) 1
 Поставщик услуги (при наличии) ООО "Скандинавия"
 №, дата санитарно-эпидемиологического заключения на деятельность столовой (пищеблока) № М. 10. X. КЗ 88 УВКФ ДД 62494 от 01.04.22
 Контингент организации образования (чел.) 1425
 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>Установлено</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>Установлено</u>
2.	Анализ работы школьного пищеблока	
2.1.	Соблюдение проектной мощности (рассчитано на сколько мест и фактически сколько имеется)	<u>50 + 1500</u>
2.2.	Исправность системы водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, освещения, вентиляции	<u>Установлено</u>
2.3.	Оборудованы централизованными системами холодного и горячего водоснабжения	<u>Установлено</u>
2.4.	Наличие у персонала пищеблока специальной одежды и соблюдение их хранения	<u>Установлено</u>
2.5.	Наличие у персонала пищеблока медицинской книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра	<u>Установлено</u>
2.6.	Отсутствие у работников пищеблока гнойничковых заболеваний кожи, нагноившихся порезов, ожогов, ссадин.	<u>Установлено</u>

2.7	Наличие и использование бумажных полотенец или электрополотенец при входе в пищеблок	Уд. 25.11.2022. - НД. 25.11.2022. - НД. 25.11.2022. -
2.8	Наличие жидкого мыла при входе в пищеблок	В 11.11.2022. -
2.9	Наличие и использование бактерицидных облучателей закрытого типа в помещении пищеблока	В 11.11.2022. - 1 11.11.2022. -
2.10	Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку	Уд. 25.11.2022. - НД. 25.11.2022. -
2.11	Наличие и соблюдение графика проветривания	Уд. 25.11.2022. - НД. 25.11.2022. -
2.12	Наличие запасов моющих, дезинфицирующих средств, соблюдение дез. режима, хранение дез. средств	Уд. 25.11.2022. - НД. 25.11.2022. -
2.13	Наличие уборочного инвентаря, его маркировка	В 11.11.2022. -
2.14	Информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни)	Уд. 25.11.2022. - НД. 25.11.2022. -
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 11.11.2022. -
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 11.11.2022. -
3.3	Соблюдение требований к составу завтрака (горячее блюдо и напиток) и составу обеда (закуска, горячее первое, второе блюдо и напиток)	Уд. 25.11.2022. - НД. 25.11.2022. -
3.4	Наличие в меню фруктов, соков	В 11.11.2022. -
3.5	Разнообразие меню, отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней	Уд. 25.11.2022. - НД. 25.11.2022. -
3.6	Фактический вес порции соответствует ее норме по меню	Уд. 25.11.2022. -
4.	Качество продуктов питания в ШКОЛАХ	
4.1	Обнаружена фальсифицированная продукция	Уд. 25.11.2022. -
4.2	Нарушение сроков годности продуктов питания	Уд. 25.11.2022. -
4.3	Нарушение условий хранения продуктов питания	Уд. 25.11.2022. -
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).	Уд. 25.11.2022. - НД. 25.11.2022. -
4.5	Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд	Уд. 25.11.2022. -

5.	Заполнение раздела «Горячее питание» на официальном сайте школы	
5.1	Нормативные акты и методические документы, устанавливающие требования к организации питания	23 12.12.2022
5.2	Сведения об организаторе питания	В 12.12.2022
5.3	Режим питания обучающихся (график)	В 12.12.2022
5.4	Контактная информация ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания	В 12.12.2022
5.5	Примерное меню	В 12.12.2022
5.6	Ежедневное меню (фактическое)	В 12.12.2022
5.7	Новостная информация (объявления)	В 12.12.2022
5.8	Телефон горячей линии отделов образования РК по вопросам организации питания для школьников:	В 12.12.2022

6. В результате проверки установлено:

При осмотре столовой нами не выявлено, продукты хранятся по группам хранения. В столовой чисто. Нам предоставили попробовать приготовленную для учеников мясную кашу - суп куриный. Суп вкусный, замечаний отсутствуют.

Подписи комиссии:

Тар. Родитель 2 в классе Тюянише Карине Тулише
Сидоренко З.И. родители ученика 2 в классе.
Сидоренко З.И. родители ученика 2 в классе.

Ознакомлен: Директор КГУ «Гимназия имени Шакарима»



Ахметова А.И