Чек-лист мониторинга за организацией школьного питания

СОШ им. Нуртазиной, ТОО «Кейтеринбург»

(наименование школы, арендатор пищеблока)

Дата проверки 12.09.2024

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1.** | **Общие требования к организации питания в школе** | **Отметка о выполнении** |
| **Соответствует** | **Не соответствует** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1.1 | Санитарное состояние помещений пищеблоков | + |  |
| 1.2 | Материально-техническое оснащение в соответствии с требованиями | + |  |
| 1.3 | Установление продолжительности перемены, достаточной для питания обучающихся | + |  |
| 1.4 | Ведение необходимой документации (журнал С-витаминизации, журнал органолептической оценки качества блюд, журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции) | + |  |
| 1.5 | Организация питьевого режима обучающихся(посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды) | Имеется стационарный фонтанчик |  |
| **2.** | **Анализ работы школьного пищеблока** |  |  |
| 2.1 | Соблюдение проектной мощности (рассчитано на сколько мест и фактически сколько питаются, сколько смен, количество детей в смену) | 40 посадочных мест, единовременно питаются не более 40 человек, 2 смены |  |
| 2.2 | Исправность системы водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, освещения, вентиляции | Исправно |  |
| 2.3 | Оборудованы централизованными системами холодного и горячего водоснабжения | Имеется |  |
| 2.4 | Наличие у персонала пищеблока специальной одежды и соблюдение их хранения | Имеется |  |
| 2.5 | Наличие у персонала пищеблока медицинской книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра | Имеется  |  |
| 2.6 | Отсутствие у работников пищеблока гнойничковых заболеваний кожи, нагноившихся порезов, ожогов, ссадин. | соблюдено |  |
| 2.7 | Соблюдение правил личной гигиены обучающихся перед приемом пищи, наличие и использование бумажных полотенец или электрополотенец; наличие жидкого мыла  | Имеются 2 раковины, электросушилка, жидкое мыло |  |
| 2.8 | Наличие и использование бактерицидныхоблучателей закрытого типа в помещении пищеблока | имеется |  |
| 2.9 | Наличие и соблюдение графика уборки, включаягенеральную уборку | Имеется, журнал ведется |  |
| 2.10 | Наличие запасов моющих, дезинфицирующих средств, соблюдение дез. режима, хранение дез. средств | Имеется |  |
| 2.11 | Наличие уборочного инвентаря, его маркировка | Имеется |  |
| 2.12 | Информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни) | Имеется |  |
| 2.13 |  Достаточность холодильного, технологического оборудования  | Имеется, все в рабочем состоянии |  |
| 2.14 |  Соблюдение товарного соседства хранения пищевой продукции | соблюдено |  |
| **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) | Имеется |  |
| 3.2 | Наличие утвержденного ежедневного меню, наличие сведений об объемах блюд и названия кулинарных изделий, доступность для всех (вывешены ли в обеденном зале), соответствие утвержденного меню с фактическим и нормам питания согласно ППРК № 320 от 12.03.12г.  | Имеется |  |
| 3.3 | Разнообразие меню, отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней | Соблюдено |  |
| 3.6 | Фактический вес порции соответствует ее норме по меню | Соблюдено |  |
| **4.** | **Качество продуктов питания в школах** |  |  |
| 4.1 | Обнаружена фальсифицированная продукция, продукции непромышленного изготовления | Не обнаружено |  |
| 4.2 | Нарушение сроков годности продуктов питания | Соблюдено |  |
| 4.3 | Нарушение условий хранения продуктов питания | Соблюдено |  |
| 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). | Не обнаружено |  |
| 4.5 | Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд | Соблюдено |  |
| **5.** | **Заполнение раздела «Горячее питание» на официальном сайте школы** |  |  |
| 5.1 | Нормативные акты и методические документы,устанавливающие требования к организации питания | + |  |
| 5.2 | Сведения об организаторе питания | ТОО Кейтеринбург |  |
| 5.3 | Режим питания обучающихся (график) | + |  |
| 5.4 | Контактная информация ответственного лица отобразовательного учреждения за организацию питания | + |  |
| 5.5 | Примерное меню | **+** |  |
| 5.6 | Ежедневное меню (фактическое) | + выставляется на странице Инстаграм |  |
| 5.7 | Новостная информация (объявления) | + |  |
| 5.8 | Телефон горячей линии отделов образованияРК по вопросам организации питания для школьников: | **+** |  |
| **6.** | **Выявленные нарушения:** |  |  |
|  |  |  |  |

Участвовали в проверке: Недозорова Елена Юрьевна

 Яницкая Ксения Анатольевна

 Потанина Ольга Александровна

 И.о. соцпедагога Абусагитова Кадиша Алшибаевна

Примечание: по столбцам 3 и 4 требуется пояснение в виде информации