

Чек-лист контроля организации питания в школах

МБОУ СОШ №1 им. Н.К.Крупской

Дата проверки 12.10.2022 год

1.	Общие требования к организации питания в школе	Отметка о выполнении
1.1.	Установление продолжительности перемены, достаточной для питания обучающихся (не менее 20 минут)	20 минут
1.2.	Соблюдение требований к виду горячего питания (завтрак или обед) в зависимости от режима (смены) обучения	Требования соблюдены
1.3.	Ведение необходимой документации (гигиенический журнал, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции)	журналы заполнены
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)	В классах установлены устройства для выдачи бутилированной воды
2.	Анализ работы школьного пищеблока	
2.1.	Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов) при входе на пищеблок	
2.2.	Наличие и использование бумажных полотенец при входе в пищеблок	Бумажные полотенца в достаточном количестве
2.3.	Наличие и использование электрополотенец при входе в пищеблок	
2.4.	Наличие жидкого мыла при входе в пищеблок	Жидкое мыло при входе в пищеблок в наличии
2.5.	Наличие разметки на полу для разведения потоков обучающихся в столовой	Разметка для разведения потоков обучающихся в наличии
2.6.	Использование средств индивидуальной защиты (санитарно-гигиенические маски, перчатки) сотрудниками пищеблока	Сотрудники столовой работают в масках и перчатках
2.7.	Наличие и использование многоламповых бактерицидных рециркуляторов закрытого типа в помещении пищеблока	есть
2.8.	Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку	есть
2.9.	Наличие и соблюдение графика проветривания	есть

2.10	Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд	Температурный режим подаваемых блюд соблюдается
2.11	Информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни)	В столовой размещена информация по правилам здорового питания
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 актуального ежедневного меню по категориям обучающихся, размещенного для общего доступа (для 1–4х классов, 5–9-х классов, 10–11-х классов)	имеется
3.3	Соблюдение требований к составу завтрака (горячее блюдо и напиток) и составу обеда (закуска, горячее первое, второе блюдо и напиток)	соблюдается
3.4	Наличие в меню фруктов, соков	имеется
3.5	Разнообразие меню, отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней	Повторяемости одних и тех же блюд нет
3.6	Фактический вес порции соответствует ее норме по меню	Фактический вес соответствует норме по меню
4.	Заполнение раздела "Горячее питание" на официальном сайте школы	
4.1	Нормативные акты и методические документы, устанавливающие требования к организации питания	На сайте школы выложены нормативные акты
4.2	Сведения об организаторе питания	имеются
4.3	Режим питания обучающихся (график)	График питания выложен
4.4	Контактная информация ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания	Контактные данные выложены
4.5	Примерное меню	Выложено примерное двухнедельное меню
4.6	Ежедневное меню (фактическое)	выложено
4.7	Результаты родительского контроля за организацией питания	
4.8	Новостная информация (объявления)	Есть рекомендации родителям по питанию
4.9	Телефон горячей линии Министерства просвещения Российской Федерации по вопросам организации питания для школьников: +7 (800) 200-91-85	есть
4.10	Телефон горячей линии Общероссийского общественного движения «НАРОДНЫЙ ФРОНТ «ЗА РОССИЮ»: +7 (800) 200-34-11	есть
4.11	Телефон горячей линии Министерства образования: +7 (343) 312-00-04 (140)	есть
4.12	Информация размещена в полном объеме	да

5.	Качество продуктов питания в ШКОЛАХ	
5.1	Обнаружена фальсифицированная продукция	нет
5.2	Нарушение сроков годности продуктов питания	нет
5.3	Нарушение условий хранения продуктов питания	нет
5.4	Отсутствие сопроводительных документов, сертификатов соответствия пищевой продукции	нет
6.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи/ индекс "несъедаемости"	
7.	Организация диетического питания для детей, которые в нем нуждаются	Таких детей нет
7.1	Ведется ли учет детей, нуждающихся в диетическом питании	-
7.2	В какой форме организовано диетическое питание детей в школах:	-
7.3	по индивидуальному меню	-
7.4	употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных их родителями (законными представителями), в обеденном зале или специально отведенных помещениях, оборудованных для этого всем необходимым (столами и стульями, холодильником, микроволновыми печами)	нет
7.5	диетическое питание не организовано	-
8.	Выявленные нарушения:	
	нет	

Члены комиссии:

Мамонова Т.В.

Слепцова О.В.

Дурманаева Л.А.



