

Чек-лист контроля организации школьного питания

№ ПУ „ общеобразовательная школа №3 города Косиха
 (наименование школы, арендатор пищеблока) ИП „Коваль“

Дата проверки 10.09.2024.

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)	существует
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)	существует диспенсер.
2.	Анализ работы школьного пищеблока	
2.1.	Соблюдение проектной мощности (рассчитано на сколько мест и фактически сколько имеется)	250/255
2.2.	Исправность системы водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, освещения, вентиляции	норма
2.3.	Оборудованы централизованными системами холодного и горячего водоснабжения	существует
2.4.	Наличие у персонала пищеблока специальной одежды и соблюдение их хранения	существует
2.5.	Наличие у персонала пищеблока медицинской книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра	существует
2.6.	Отсутствие у работников пищеблока гнойничковых заболеваний кожи, нагноившихся порезов, ожогов, ссадин.	необходимо проверить
2.7.	Наличие и использование бумажных полотенец или электрополотенец при входе в пищеблок	существует
2.8.	Наличие жидкого мыла при входе в пищеблок	существует
2.9.	Наличие и использование бактерицидных облучателей закрытого типа в помещении пищеблока	существует.
2.10.	Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку	существует

2.11	Наличие и соблюдение графика проветривания	имеется
2.12	Наличие запасов моющих, дезинфицирующих средств, соблюдение дез. режима, хранение дез. средств	имеется
2.13	Наличие уборочного инвентаря, его маркировка	имеется
2.14	Информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни)	имеется
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	меню разнообразное
3.6	Фактический вес порции соответствует ее норме по меню	фактически все порции соответствуют норме по меню 99%
4. Качество продуктов питания в ШКОЛАХ		
4.1	Обнаружена фальсифицированная продукция	не обнаружено
4.2	Нарушение сроков годности продуктов питания	не обнаружено
4.3	Нарушение условий хранения продуктов питания	не обнаружено
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).	сопроводительные документы А.Т.Ф имеются
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	имеются
5.2	Сведения об организаторе питания	ИП "Коваль"

5.3	Режим питания обучающихся (график)	имеется
5.4	Контактная информация ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания	Соц педагог 87009511822 Дьячкова М. П.
5.5	Примерное меню	имеется
5.6	Ежедневное меню (фактическое)	имеется
5.7	Новостная информация (объявления)	официальный сайт школы, стенгазеты школы.
5.8	Телефон горячей линии отделов образования РК по вопросам организации питания для школьников:	—
6.	Выявленные нарушения:	не выявлено.
Документы все в порядке.		

Участвовали в проверке: Дьячкова А. П.
 Иванов А. А.
 Сидячихин Р. Р.
 Дьячкова А. К.
 Шоханова Л. Л.