

Чек-лист

Организация питания в образовательной организации

Наименование образовательной организации МБОУ «СОШ № 89»

Режим обучения: одна смена с 8.30 до 16.30 ч.

Количество обучающихся: 573, сотрудников: 74.

№ п/п	Зона контроля	Предмет проверки	Отметка о наличии/состоянии	Примечание
1.	Оценка условий для организации питания	Санитарное состояние столовой	удовлетворительное	
		Соответствие количества оборудованных посадочных мест в столовое количество одновременно питающихся детей	соответствует	
		Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены (умывальные раковины, мыло, одноразовые полотенца)	в наличии	
		Соответствие требованиям температуры горячих блюд на раздаче и на столе у обучающихся к моменту приема пищи	соответствует	
		Наличие информационного стенда об организации питания, ежедневного меню	в наличии	
		Соблюдение требования к продолжительности перемен для приема пищи	соблюдаются	
		Размещение информации об организации питания на сайте школы (в том числе ежедневного меню)	размещена http://school89seversk.ucoz.ru/index/shkolnoe_pitanie/0-212	
2.	Оценка меню	Наличие цикличного согласованного меню	в наличии	
		Наличие технологических карт к нему,	в наличии	
		Соответствие фактического меню согласованному	соответствует	
		Наличие меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании (при наличии в школе детей с заболеваниями)	в наличии	
		Наличие в меню продуктов, обогащенных витаминами и микроэлементами	в наличии	
		Наличие результатов контрольного взвешивания порционных блюд	в наличии	

		Наличие результатов лабораторных исследований готовых блюд (микробиологические показатели, калорийность, С-витамин, содержание йода в йодированной соли)	в наличии	
		Наличие в меню фруктов и овощей	в наличии	
		Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов	отсутствует	
3.	Оценка качества пищевого сырья, поступающего на пищеблок	Соответствие поступающего пищевого сырья, заявленному в контрактной документации	соответствует	
		Контроль маркировки, сопроводительных документов	контроль осуществляется	
		Соблюдение условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов	соблюдаются	
		Контроль ведения бракеража сырья	контроль осуществляется	
4.	Приготовление блюд	Наличие условий для соблюдения принципов поточности	в наличии	
		Исправность технологического оборудования, инвентаря	исправно	
		Соблюдение режима мытья и дезинфекции производственных помещений пищеблока	соблюдается	
		Своевременность и полнота заполнения бракеражного журнала	заполняется своевременно	
		Наличие суточных проб	в наличии	
		Соблюдение сроков реализации приготовленных блюд	соблюдаются	
5.	Прочие вопросы, характеризующие организацию питания	Наличие нормативных документов ОО (приказы об организации питания, обеспечении питьевого режима, составе бракеражной комиссии, о составе комиссии по общественному контролю)	в наличии	
		Организация производственного контроля	в наличии	
		Соблюдение товарного соседства при хранении продуктов в холодильнике	соблюдается	
		Отсутствие кухонной посуды с повреждениями	отсутствует	
		Наличие маркировки кухонной посуды	в наличии	
		Соблюдение температурного режима холодильного оборудования	соблюдается	
		Соблюдение режима обработки кухонной и столовой посуды	соблюдается	
		Обеспеченность персонала специальной одеждой	обеспечены	

		Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены персоналом (умывальные раковины, мыло, одноразовые полотенца, туалеты)	в наличии	
		Соблюдение правил личной гигиены персоналом	соблюдаются	
		Наличие гардероба для персонала	в наличии	
		Своевременность и полнота внесения информации в журнал «Здоровье»		
		Своевременность и полнота прохождения персоналом пищеблока периодических медицинских осмотров, вакцинации, гигиенического обучения, наличие на рабочем месте медицинских книжек	соответствует требованиям	
		Наличие помещения для уборочного инвентаря	в наличии	
		Наличие маркировки уборочного инвентаря	в наличии	
		Наличие необходимого запаса столовой посуды, моющих и дезинфекционных средств	в наличии	
		Журнал результатов родительского (общественного контроля)	в наличии	
		Наличие договоров на проведение дератизации и дезинсекции (дата, срок действия)	в наличии 31.12.2021г.	
		Отсутствие в школьной столовой мебели с дефектами поверхности	отсутствует	
		Наличие маркировки мебели	в наличии	
		Соблюдение требований к относительной влажности и температуре воздуха в складских помещениях	соблюдается	
		Санитарное состояние овощехранилища		овощехранилища нет в наличии
		Соблюдение требований к относительной влажности и температуре воздуха в овощехранилище		овощехранилища нет в наличии