

Чек-лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Режим питания обучающихся в образовательных организациях»

МБОУ "Синицынская ОШ"

(наименование образовательной организации)

Ноябрь, 2024

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?	✓	
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	✓	
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?	✓	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	✓	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	✓	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	✓	
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	✓	
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70°C)?	✓	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60°C)?	✓	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20°C)?	✓	
12	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?	✓	

14	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		✓
15	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		✓
16	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	✓	
17	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		✓
18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	✓	
19	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
20	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		✓
21	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	✓	
22	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?	✓	
23	Есть ли утвержденный директор график дежурства учителей?	✓	
24	Есть ли утвержденный директором график приема пищи обучающимися?	✓	
25	Перемена для приема пищи 20 минут?		
26	Достаточно ли продолжительности перемены для приема пищи?	✓	
27	Проводится ли влажная уборка обеденного зала после каждого приема пищи?	✓	

Члены муниципального совета:

1. Билялова Н. Рат

2. Баранчикова Т.И. Бар

3. Куртванова Э.Н. Кур

4. Черская Л.А. Чер

5. _____

Чек-лист
мониторинга за организацией горячего питания в школе

Название организации: МБОУ Смышинская ОШ
 Руководитель организации: Анимова КР
 Организатор (поставщик) питания: Бутусов Байко
 Дата заполнения: 19.11.2022
 Участники проведения мониторинга: Билалова АА Баран-
никова Т.М. Кутбанова Э.А.

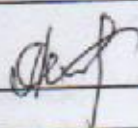
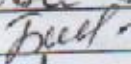
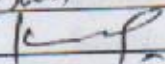
№	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.			
1	Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук?	✓	
2	Имеется мыло, условия для сушки рук?	✓	
3	Имеются средства для дезинфекции рук?	✓	
4	Обучающиеся пользуются созданными условиями?	✓	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.			
1	Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений), (п. 2.16 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).	✓	
2	Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин).	✓	
3	На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание), (п. 3.10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).	✓	
4	Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание (п. 2.18 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).	✓	
5	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции (п. 8.3.1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).		✓
6	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены (п. 2.23 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).		✓
7	Обеденные столы чистые? (п. 2.19 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).		
8	Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются. (п. 2.18 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).	✓	
3. Режим работы столовой.			
1	Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)?	✓	
2	Вывешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале (п. 8.1.7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).	✓	
3	Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором (п. 8.1.3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).	✓	
4. Соблюдение требований по организации питания детей.			
1	Наличие на сайте школы цикличного меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше), (п. п. 3.14 Приказ Рособнадзора от 12.01.2022 N 24).	✓	
2	Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное меню режиму работы школы? (Приложение N 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).	✓	
	В меню отсутствуют повторы в смежные дни? (п. 8.1.4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).	✓	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? (Приложение N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).	✓	
5	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	

6	От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой), (п. 7.1.3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).	✓	
7	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		✓
8	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (п. 8.1.2, п. 8.2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).		✓
9	Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню (п. 8.1.4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).		✓
10	Информирование детей и родителей о здоровом питании (п. 8.1.7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).	✓	
11	Организация питьевого режима: питьевые фонтанчики, бутилированная вода (п. 8.4.2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).	✓	
12	Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств).	✓	
13	Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения (Приложение N 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).	✓	
5. Культура обслуживания, соблюдение санитарного режима.			
1	Наличие спец. одежды у сотрудников?	✓	
2	Состояние спец. одежды у сотрудников (удовл.).	✓	
3	Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезрук.	✓	
4	Использование при раздаче одноразовых перчаток (п. 3.4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).	✓	
5	Наличие дезсредств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей), (п. 4.5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).	✓	
6	Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками. (п. 2.21 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).	✓	
7	Наличие профессионального образования у зав. производством и поваров.	✓	
8	Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока.	✓	
9	Наличие книги предложений и отзывов.		✓
10	Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонок.		✓
6. Оценка готовых блюд.			
1	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит.	✓	
2	Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно).	✓	
3	Соответствие веса порций циклическому меню (Приложение N 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).	✓	
4	Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? (п. 5.2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).	✓	
5	Имелись ли факты выдачи остывшей пищи? (п. 8.7.4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).		✓
6	Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей.		
7	Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет. (п. 8.7.1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)		
8	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд.		

Предложения:

Подписи

участников мониторинга:

Билалова А.А. 
Баранчикова Т.И. 
Кутбанова З.Н. 

Акт

Проверки школьной столовой МБОУ «Синицынская ОШ» от 19.11.2024г.

Комиссия в составе родительского контроля в составе: Биляловой А.А.

Куртваповой Э.А.

Баранчикова Т.И.

Составила настоящий акт по проверке школьной столовой. В день проверки меню состояло:

ЗАВТРАК - РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ
РЫБА, ТУШЕННАЯ С ОВОЩАМИ
КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ

При проверке установлено:

1. Ежедневное меню соответствует примерному 2-недельному меню
2. Температурный режим блюд соблюдается
3. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе на кухне.
4. Контрольная порция присутствует

Картофельное пюре однородной консистенции

Мясо в гуляше говяжье, мягко сварено- соль в меру.

Акт проверки провели Билялова А.А.

Куртвапова Э.А.

Баранчикова Т.И.