

Чек-лист

Организация питания в образовательной организации

Наименование образовательной организации МБОУ Ореховская СОШ

Режим обучения: односменный

Количество обучающихся 45, сотрудников 18

№ п/п	Зона контроля	Предмет проверки	Отметка о наличии/состоянии	Примечание
1.	Оценка условий для организации питания	Санитарное состояние столовой	Соблюдается	
		Соответствие количества оборудованных посадочных мест в столовой количеству одновременно питающихся детей	40	
		Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены (умывальные раковины, мыло, одноразовые полотенца)	Соблюдается	
		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	Имеется	
		Соблюдение требования к продолжительности перемен для приема пищи	Соблюдается	
		Размещение информации об организации питания на сайте школы (в том числе ежедневного меню)	Имеется	
2.	Оценка меню	Наличие циклического согласованного меню		
		Наличие технологических карт к нему,	Имеется	
		Соответствие фактического меню согласованному	Имеется	
		Наличие меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании (при наличии в школе детей с заболеваниями)	-	
		Наличие в меню продуктов, обогащенных витаминами и микроэлементами	Имеется	
		Наличие результатов контрольного взвешивания	Бракеражный журнал	

		порционных блюд		
		Наличие результатов лабораторных исследований готовых блюд (микробиологические показатели, калорийность, С-витамин, содержание йода в йодированной соли)	Имеются	
		Наличие в меню фруктов и овощей	Имеется	
		Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов	Да	
3.	Оценка качества пищевого сырья, поступающего на пищеблок	Соответствие поступающего пищевого сырья, заявленному в контрактной документации	Соответствует	
		Контроль маркировки, сопроводительных документов	Соответствует	
		Соблюдение условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов	Соответствует	
		Контроль ведения бракеража сырья	Имеется	
4.	Приготовление блюд	Наличие условий для соблюдения принципов поточности	Соблюдается	
		Исправность технологического оборудования, инвентаря	Соответствует	
		Соблюдение режима мытья и дезинфекции производственных помещений пищеблока	Соблюдается	
		Своевременность и полнота заполнения бракеражного журнала	Соответствует	
		Наличие суточных проб	Соответствует	
		Соблюдение сроков реализации приготовленных блюд	Соблюдается	
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)	Имеются	
		Организация производственного контроля	В соответствии с программой производственного контроля	
		Соблюдение товарного соседства при хранении продуктов в холодильнике	Соблюдается	
		Отсутствие кухонной посуды с повреждениями	Да	
		Наличие маркировки кухонной посуды	Соответствует	
		Соблюдение температурного режима холодильного оборудования	Соблюдается	

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

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 726242342903868691666490759959119263676517201316

Владелец Скоморохова Светлана Валерьевна

Действителен с 19.09.2023 по 18.09.2024