Чек-лист контроля организации школьного питания

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(наименование школы, арендатор пищеблока)

Дата проверки

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 режимахолодильного оборудования, журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции) |  |
| 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) |  |
| **2.** | **Анализ работы школьного пищеблока** |  |
| 2.1. | Соблюдение проектной мощности (рассчитано на сколько мест и фактически сколько имеется) |  |
| 2.2. | Исправность системы водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, освещения, вентиляции |  |
| 2.3. | Оборудованы централизованными системами холодного и горячего водоснабжения |  |
| 2.4. | Наличие у персонала пищеблока специальной одежды и соблюдение их хранения |  |
| 2.5 | Наличие у персонала пищеблока медицинской книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра |  |
| 2.6 | Отсутствие у работников пищеблока гнойничковых заболеваний кожи, нагноившихся порезов, ожогов, ссадин. |  |
| 2.7 | Наличие и использование бумажных полотенец или электрополотенец при входе в пищеблок |  |
| 2.8 | Наличие жидкого мыла при входе в пищеблок |  |
| 2.9 | Наличие и использование бактерицидныхоблучателей закрытого типа в помещении пищеблока |  |
| 2.10 | Наличие и соблюдение графика уборки, включаягенеральную уборку |  |
| 2.11 | Наличие и соблюдение графика проветривания |  |
| 2.12 | Наличие запасов моющих, дезинфицирующих средств, соблюдение дез. режима, хранение дез. средств |  |
| 2.13 | Наличие уборочного инвентаря, его маркировка |  |
| 2.14 | Информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни) |  |
| **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) |  |
| 3.2 | Наличие актуального ежедневного меню по категориямобучающихся, размещенного для общего доступа (для 1– 4х классов, 5–9-х классов, 10–11-х классов) |  |
| 3.3 | Соблюдение требований к составу завтрака (горячее блюдо и напиток) и составу обеда (закуска, горячее первое, второе блюдо и напиток) |  |
| 3.4 | Наличие в меню фруктов, соков |  |
| 3.5 | Разнообразие меню, отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней |  |
| 3.6 | Фактический вес порции соответствует ее норме по меню |  |
| **4.** | **Качество продуктов питания в ШКОЛАХ** |  |
| 4.1 | Обнаружена фальсифицированная продукция |  |
| 4.2 | Нарушение сроков годности продуктов питания |  |
| 4.3 | Нарушение условий хранения продуктов питания |  |
| 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). |  |
| 4.5 | Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд |  |
| **5.** | **Заполнение раздела «Горячее питание» на официальном сайте школы** |  |
| 5.1 | Нормативные акты и методические документы,устанавливающие требования к организации питания |  |
| 5.2 | Сведения об организаторе питания |  |
| 5.3 | Режим питания обучающихся (график) |  |
| 5.4 | Контактная информация ответственного лица отобразовательного учреждения за организацию питания |  |
| 5.5 | Примерное меню |  |
| 5.6 | Ежедневное меню (фактическое) |  |
| 5.7 | Новостная информация (объявления) |  |
| 5.8 | Телефон горячей линии отделов образованияРК по вопросам организации питания для школьников: |  |
| **6.** | **Выявленные нарушения:** |  |
|  |  |  |

Участвовали в проверке: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_