

Чек-лист контроля организации школьного питания

КТУ, Общеобразовательная школа с/п.п. "Тайморец
И.П. "Самтеджаева М"

(наименование школы, арендатор пищеблока)

Дата проверки 21.07.2025 год

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)	<i>имеется</i>
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)	<i>имеется диспенсер</i>
2.	Анализ работы школьного пищеблока	
2.1.	Соблюдение проектной мощности (рассчитано на сколько мест и фактически сколько имеется)	<i>80/84</i>
2.2.	Исправность системы водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, освещения, вентиляции	<i>норма</i>
2.3.	Оборудованы централизованными системами холодного и горячего водоснабжения	<i>имеется</i>
2.4.	Наличие у персонала пищеблока специальной одежды и соблюдение их хранения	<i>имеется</i>
2.5.	Наличие у персонала пищеблока медицинской книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра	<i>имеется</i>
2.6.	Отсутствие у работников пищеблока гнойничковых заболеваний кожи, нагноившихся порезов, ожогов, ссадин.	<i>не обнаружено</i>
2.7.	Наличие и использование бумажных полотенец или электрополотенец при входе в пищеблок	<i>имеется</i>
2.8.	Наличие жидкого мыла при входе в пищеблок	<i>имеется</i>

2.9	Наличие и использование бактерицидных облучателей закрытого типа в помещении пищеблока	имеется
2.10	Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку	имеется
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	фактический вес в порции соответствует норме должно быть почти 50%
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 и т.д. имеется
4.5	Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд	соблюдено

Сухарев Ф. С.

Уваров А. А.

Амелин Т. С. Кавказ

Френкель А. К. Восток

Александров М. М.

Румянцева Р. Ф. Урал

Григорьев А. А. Сибирь