

Лист контрольных мероприятий по питанию в общеобразовательных организациях

МБОУ СОШ №1 (ул. Кирова, 15) от 5.10.22
 Наименование общеобразовательного учреждения

№п/п	Наименование мероприятия	результат
1	Установление продолжительности перемены, достаточной для питания обучающихся (не менее 20 минут)	учтано
2	Соблюдение требований к виду горячего питания (завтрак или обед) в зависимости от режима (смены) обучения	соблюдено
3	Ведение необходимой документации (гигиенический журнал, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции)	ведутся
4	Организация питьевого режима обучающихся (посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды)	бумажные фонтанчики
5	Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов) при входе на пищеблок	имеются
6	Наличие и использование бумажных полотенец при входе в пищеблок	нет
7	Наличие и использование бумажных полотенец при входе в пищеблок	—
8	Наличие и использование электрополотенец при входе в пищеблок	2 электрики - 2 шт.
9	Наличие жидкого мыла при входе в пищеблок	имеется
10	Наличие разметки на полу для разведения потоков обучающихся в столовой	нет
11	Использование средств индивидуальной защиты (санитарно-гигиенические маски, перчатки) сотрудниками пищеблока	имеются
12	Наличие и использование многоламповых бактерицидных рециркуляторов закрытого типа в помещении пищеблока	имеются
13	Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку	имеется
14	Наличие и соблюдение графика проветривания	соблюдается
15	Соблюдение температурного режима для	учтано

	подаваемых блюд	
16	Информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни)	выполнено
17	Наличие утвержденного двухнедельного меню для каждой возрастной группы детей (для 1-4х классов, 5-9-х классов, 10-11-х классов)	выполнено.
18	Наличие актуального ежедневного меню по категориям обучающихся, размещенного для общего доступа (для 1-4х классов, 5-9-х классов, 10-11-х классов)	выполнено
19	Соблюдение требований к составу завтрака (горячее блюдо и напиток) и составу обеда (закуска, горячее первое, второе блюдо и напиток)	выполнено
20	наличие в меню фруктов, соков	выполнено (объем)
21	Разнообразие меню, отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней	разнообразное
22	Фактический вес порции соответствует ее норме по меню	Завтрак: вес 88,9 г - норма 90 г, обед вес 95,4 г - норма 100 г
23	Нормативные акты и методические документы, устанавливающие требования к организации питания обучающихся	выполнено
24	Сведения об организаторе питания	ООО, компания исключенного питания
25	Режим питания обучающихся (график)	
	контактная информация ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания обучающихся	выполнено телефоном
26	Примерное меню	выполнено
27	Ежедневное меню (фактическое)	за октябрь ответственность
28	Результаты родительского контроля за организацией питания	не проводился
29	Новостная информация (объявления)	нет
30	Телефон горячей линии Министерства просвещения Российской Федерации по вопросам организации питания для школьников: +7 (800) 200-91-85	выполнено
31	Телефон горячей линии Общероссийского общественного движения «НАРОДНЫЙ ФРОНТ «ЗА РОССИЮ»: +7 (800) 200-34-11	выполнено
32	Телефон горячей линии Министерства образования: +7 (343) 312-00-04 (140)	выполнено
33	Информация размещена в полном объеме	не в полном объеме (за октябрь)
34	Обнаружена фальсифицированная продукция	не выявлено
35	Нарушение сроков годности продуктов питания	не выявлено
36	Нарушение условий хранения продуктов питания	нет
37	Отсутствие сопроводительных документов,	выполнено

	сертификатов соответствия пищевой продукции	
38	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи/ индекс "несъедаемости" (школы и садики)	20%

Рекомендации:

1. Развесистить градусы металла уварочных в 200г/мл уварочной воды на сайте МБОУ «СШ».
2. Регулярно развесивать мясо для уварочной 1-4 кг. в Food.
3. Присутствие поваров в бумажной одежде.
4. Сухая масса хлеба - вывернуть не в полевую область (мангок, сахарная).
5. Проверить технологию приготовления хлеба.
6. Соблюдать температуру поджаренных бумаж.
7. Развесивать жирную куриную бумажку в первых бумажках на мясо порционные.
8. В 10-ти дневной мясной отрубать мясо для 177.

Подпись членов комиссии:

Александр Сели
Мещеряков Т.В.

Ознакомлен: Ульянов
 Подпись

О.А. Ульянова
 Расшифровка

Дата: 6.10.2022