

Чек-лист

Организация питания в образовательной организации

Наименование образовательной организации МКОУ «ОШОВЗ №10 города Асино»

Режим обучения: односменный да, двухсменный _____

Количество обучающихся 128, сотрудников 42

Дата заполнения: 10 декабря 2024г.

№ п/п	Зона контроля	Предмет проверки	Отметка о наличии/состоянии	Примечание
1.	Оценка условий для организации питания	Санитарное состояние столовой	Буфет/удовлетворительное	
		Соответствие количества оборудованных посадочных мест в столовой количеству одновременно питающихся детей	42	
		Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены (умывальные раковины, мыло, одноразовые полотенца)	В наличии	
		Соответствие требованиям температуры горячих блюд на раздаче и на столе у обучающихся к моменту приема пищи	Соответствуют	
		Наличие информационного стенда об организации питания, ежедневного меню	В наличии	
		Соблюдение требования к продолжительности перемен для приема пищи	Соблюдается	
		Размещение информации об организации питания на сайте школы (в том числе ежедневного меню)	Размещается	
2.	Оценка меню	Наличие циклического согласованного меню	Имеется	
		Наличие технологических карт к нему,	Имеется	
		Соответствие фактического меню согласованному		
		Наличие меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании (при наличии в школе детей с заболеваниями)		
		Наличие в меню продуктов, обогащенных витаминами и	В меню присутствуют	

		микроэлементами		
		Наличие результатов контрольного взвешивания порционных блюд	Имеется	
		Наличие результатов лабораторных исследований готовых блюд (микробиологические показатели, калорийность, С-витамин, содержание йода в йодированной соли)		
		Наличие в меню фруктов и овощей	В меню присутствуют	
		Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов	Нет в меню	
3.	Оценка качества пищевого сырья, поступающего на пищеблок	Соответствие поступающего пищевого сырья, заявленному в контрактной документации		В школе реализуется готовое питание
		Контроль маркировки, сопроводительных документов		
		Соблюдение условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов		
		Контроль ведения бракеража сырья		
4.	Приготовление блюд	Наличие условий для соблюдения принципов поточности		
		Исправность технологического оборудования, инвентаря	Исправное	
		Соблюдение режима мытья и дезинфекции производственных помещений пищеблока	Соблюдается	
		Своевременность и полнота заполнения бракеражного журнала	Заполняется своевременно	
		Наличие суточных проб	Суточные пробы имеются	
		Соблюдение сроков реализации приготовленных блюд	Соблюдаются	
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)	Нормативные документы имеются	
		Организация производственного контроля	Производственный контроль организован	
		Соблюдение товарного соседства при хранении продуктов в холодильнике		
		Отсутствие кухонной посуды с повреждениями	Отсутствует	
		Наличие маркировки кухонной посуды	Маркировка имеется	
		Соблюдение температурного режима холодильного оборудования	Соблюдается, журнал ведется	
		Соблюдение режима обработки кухонной и столовой посуды	Соблюдается	
		Обеспеченность персонала специальной одеждой	Обеспечен	
		Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены персоналом (умывальные раковины, мыло, одноразовые полотенца,	Имеются	

	туалеты)		
	Соблюдение правил личной гигиены персоналом	Соблюдается	
	Наличие гардероба для персонала	Имеется	
	Своевременность и полнота внесения информации в журнал «Здоровье»	Заполняется своевременно	
	Своевременность и полнота прохождения персоналом пищеблока периодических медицинских осмотров, вакцинации, гигиенического обучения, наличие на рабочем месте медицинских книжек	Проводится своевременно, медицинские книжки имеются	
	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 в бумажном варианте и на сайте	
	Наличие договоров на проведение дератизации и дезинсекции (дата, срок действия)	Имеются	
	Отсутствие в школьной столовой мебели с дефектами поверхности	нет	
	Наличие маркировки мебели	Имеется	
	Соблюдение требований к относительной влажности и температуре воздуха в складских помещениях		
	Санитарное состояние овощехранилища		
	Соблюдение требований к относительной влажности и температуре воздуха в овощехранилище		

Директор школы:



А.А. Лихачева

Ответственный за питание в школе:



С.А. Асеева

Социальный педагог:



И.Н. Кузнецова

Кухонный работник:



А.Н. Ярошук