

7

Чек-лист проверки организации питания

Совместно с администрацией и представителями органов
родительского самоуправления:

1. После звонка на перемену наблюдайте в обеденном зале:	
Как дети входят в обеденный зал, моют ли руки перед приемом пищи	Да
Как рассаживаются за столы	с соблюдением воу-и дисциплины
Как ведут себя за столом	примерно
Какова культура приема пищи за столом	соблюдается
Кто убирает посуду, как дети покидают обеденный зал	дети
Вид обслуживания в столовой (кто и когда накрывает на столы в обеденном зале, кто сопровождает детей в столовую)	с соблюдением санитарно-гигиенических требований
Какова температура блюд при раздаче детям	соблюдается норме
2 Изучите меню и сравните его с фактическим набором блюд	
Соответствует	✓
3 Снимите пробу готовых блюд, предлагаемых детям, и дайте оценку их вкусовых качеств	
Соответствует	✓
4 Изучите недельное или 10-дневное меню и выясните:	
Кто составлял меню	Полудья Н.А.
Разнообразие блюд	соблюдается
Наличие и разнообразие овощного меню	соблюдается
Объем, вес готового порционного горячего блюда	соблюдается
Где закупаются продукты и как они хранятся	в холодильнике
УП накрывает УП сервирует хранение в соответствии с требованиями СанПиН	

2-11 (100г)
11-вареное (150г)

5. Интересуетесь:	
Организационно-правовая форма школьной столовой	п.с.с.с.с.
Кто готовит блюда	в наличии
Наличие медицинских книжек, спецодежды у персонала	есть
Наличие бракеражного журнала и его состояние	соблюдается
Наличием суточной пробы и условиями их хранения	соблюдается
Кто проводит бракераж пищи и когда это было сделано в день проверки	соблюдается
Исправностью технологического оборудования	исправно
Результатами последней проверки санитарного состояния столовой, выполнены ли предписания об устранении выявленных нарушений	об. ра. н. бер. ра. н. н.
6 как организовано руководство школьным питанием	есть
Наличие графика работы столовой	есть
Есть ли льготное питание школьников	нет
Кто получает бесплатное молоко	учащиеся / др. н.
Организация дежурства в столовой	организовано
Как организовано обучение детей культуре питания	—
Какая работа проводится с родителями о правильном питании школьников	проводит
Роль школьной администрации по организации школьного питания	бракераж, контроль
7 анализ (что необходимо сделать администрации, родителям, работникам пищеблока для улучшения питания детей и определить сроки исполнения мероприятий)	
соблюдается СанПиН, требования отсутствуют 08.12.2022 год	
Срок исполнения:	

11

Чек-лист проверки организации питания
Совместно с администрацией и представителями органов
родительского самоуправления:

1. После звонка на перемену наблюдайте в обеденном зале: Как дети входят в обеденный зал, моют ли руки перед приемом пищи	просят с собой доведенный вещ. фрукты
Как рассаживаются за столы	Три человека
Как ведут себя за столом	
Какова культура приема пищи за столом	
Кто убирает посуду, как дети покидают обеденный зал	Сначала на сред. убр. на сред. убр. на сред. убр. на
Вид обслуживания в столовой (кто и когда накрывает на столы в обеденном зале, кто сопровождает детей в столовую)	всегда с собой всегда с собой всегда с собой
Какова температура блюд при раздаче детям	норм
2. Изучите меню и сравните его с фактическим набором блюд	✓
Соответствует	
Не соответствует	
3. Изучите пробу готовых блюд, предлагаемых детям, и дайте оценку их вкусовых качеств	
4. Изучите недельное или 10-дневное меню и выясните: Кто составлял меню	Огулова Н. П. составляла меню
Разнообразие блюд	составляла меню
Наличие и разнообразие овощного меню	150г, 12 и еще раз - 180г
Объем, вес готового порционного горячего блюда	150г, 12 и еще раз - 180г
Где закупаются продукты и как они хранятся	в П. на кухне начальник
хранится в холодильнике Николаева Н. П.	

5. Интересуетесь:	Организационно-правовая форма школьной столовой	руководитель
Кто готовит блюда		Николаева
Наличие медицинских книжек, спецодежды персонала		Николаева
Наличие бракеражного журнала и его состояние		Николаева
Наличие суточной пробы и условий их хранения		Николаева
Кто проводит бракераж пищи и когда это было сделано в день проверки		Николаева
Исправностью технологического оборудования		Николаева
Результатами последней проверки санитарного состояния столовой, выполнены ли предписания государственного надзора		Николаева
6. Как организовано руководство школьным питанием		Николаева
Наличие графика работы столовой		Николаева
Есть ли льготное питание школьников		Николаева
Кто получает бесплатное молоко		Николаева
Организация дежурства в столовой		Николаева
Как организовано обучение детей культуре питания		Николаева
Какая работа проводится с родителями о правильном питании школьников		Николаева
Роль школьной медсестры по организации школьного питания		Николаева
7. Анализ (что необходимо сделать администрации, родителям, работникам пищеблока для улучшения питания детей и определить сроки исполнения мероприятий)		Николаева

Все соответствует
норм

13.12.2022. Под
13.12.2022. Под

Николаева

Чек-лист проверки организации питания

Совместно с администрацией и представителями органов
родительского самоуправления:

1. После звонка на перемену наблюдайте в обеденном зале:	МНОГО
Как дети входят в обеденный зал, моют ли руки перед приемом пищи	в соответствии с требованиями
Как рассаживаются за столы	Три человека
Как ведут себя за столом	
Какова культура приема пищи за столом	
Кто убирает посуду, как дети покидают обеденный зал	справа на стол уходят
Вид обслуживания в столовой (кто и когда накрывает на столы в обеденном зале, кто сопровождает детей в столовую)	справа на стол уходят
Какова температура блюд при раздаче детям	горячие
2 Изучите меню и сравните его с фактическим набором блюд	✓
Соответствует	
Не соответствует	
3 Сравните пробу готовых блюд, предлагаемых детям, и дайте оценку их вкусовых качеств	
4 Изучите недельное или 10-дневное меню и выясните	
Кто составлял меню	Духова Н. П.
Разнообразие блюд	сбалансированное
Наличие и разнообразие овощного меню	есть овощи
Объем, вес готового порционного горячего блюда	150г, 120г, 180г
Где закупаются продукты и как они хранятся	в холодильнике
Хранятся в холодильнике	
Холодильник	

180г

5. Интервью	Организационно-правовая форма школьной столовой	индивидуально
Кто готовит блюда		Новафа
Наличие медицинских книжек, спецодежды у персонала		есть
Наличие бракеражного журнала и его состояние		есть
Наличие суточной пробы и условиями их хранения		есть
Кто проводит бракераж пищи и когда это было сделано в день проверки		Новафа
Исправностью технологического оборудования		есть
Результатами последней проверки санитарного состояния столовой, выполнены ли предписания об устранении выявленных нарушений		есть
6 как организовано руководство школьным питанием		есть
Наличие графика работы столовой		есть
Есть ли льготное питание школьников		есть
Кто получает бесплатное молоко		есть
Организация дежурства в столовой		есть
Как организовано обучение детей культуре питания		есть
Какая работа проводится с родителями о правильном питании школьников		есть
Роль школьной медсестры по организации школьного питания		есть
7 анализ (что необходимо сделать администрации, родителям, работникам пищеблока для улучшения питания детей и определить сроки исполнения мероприятий)		есть

есть

есть

есть

13.12.2022

13.12.2022

есть

Чек-лист проверки организации питания

Совместно с администрацией и представителями органов

родительского самоуправления:

1. После звонка на перемену наблюдайте в обеденном зале:	
Как дети входят в обеденный зал, моют ли руки перед приемом пищи	Да
Как рассаживаются за столы	с соблюдением кв-ти организации
Как ведут себя за столом	применяю
Какова культура приема пищи за столом	соответствует
Кто убирает посуду, как дети покидают обеденный зал	дети
Вид обслуживания в столовой (кто и когда накрывает на столы в обеденном зале, кто сопровождает детей в столовую)	выполняется с учетом санитарных требований
Какова температура блюд при раздаче детям	соответствует норме
2 Изучите меню и сравните его с фактическим набором блюд	
Соответствует	Да
3 Снимите пробу готовых блюд, представленных детям, и дайте оценку их вкусовых качеств	
4 Изучите недельное или 10-дневное меню и выясните:	
Кто составлял меню	Овощевод Н.А.
Разнообразие блюд	соответствует
Наличие и разнообразие овощного меню	соответствует
Объем, вес готового порционного горячего блюда	соответствует
Где закупаются продукты и как они хранятся	в холодильнике
УП. Администрация	
УП. Администрация	
хранение в соответствии с требованиями СанПиН	
с требованиями СанПиН	

Т-Н (100г)
Н-Варенье (100г)

5. Интересуетесь	
Организационно-правовая форма школьной столовой	повар
Кто готовит блюда	в наличии
Наличие медицинских книжек, спецодежды у персонала	есть
Наличие бракеражного журнала и его состояние	соответствует
Наличием суточной пробы и условиями их хранения	средств проверки учителя
Кто проводит бракераж пищи и когда это было сделано в день проверки	исполняет
Исправностью технологического оборудования	в наличии
Результатами последней проверки санитарного состояния столовой, выполнены ли предписания об устранении выявленных нарушений	в наличии
6 как организовано руководство школьным питанием	есть
Наличие графика работы столовой	есть
Есть ли льготное питание школьников	нет
Кто получает бесплатное молоко	ученики (Фр-ко)
Организация дежурства в столовой	организован
Как организовано обучение детей культуре питания	—
Какая работа проводится с родителями о правильном питании школьников	проводят
Роль школьной медсестры по организации школьного питания	бракераж, контроль
7 анализ (что необходимо сделать администрации, родителям, работникам пищеблока для улучшения питания детей и определить сроки исполнения мероприятий)	
соответствует СанПиН, требования отсутствует 08.12.2022 год	
Срок исполнения:	

**Акт обследования столовой и пищеблока МОУ Газимуро-Заводская СОШ на
основании Программы производственного контроля от 16.02.2023г.**

Проверка проведена комиссией в составе: Социального педагога Ярославцевой И.И., медсестра Кольцова А.В., Сапожникова Ж.В., Куликова Г.В.-состав родительского комитета

Квалификация работников пищеблока соответствует.

1. У работников пищеблока имеются медицинские книжки с отметкой о прохождении медосмотра в соответствии с требованиями.
2. Работниками соблюдаются санитарно-гигиенические требования: - при входе имеются антибактериальные средства;
 - перчатки;
 - медсестрой ведется журнал визуального осмотра работников (температурный режим).
4. Ведется журнал учета проведения уборки (4 раза в день)
5. Поваром осуществляется наличие документации на поступающие продукты питания и хранятся до полной реализации продуктов.
6. Ведется журнал учета времени работы бактерицидной установки. Обработка 2 раза в день.
7. Соблюдаются условия хранения скоропортящихся продуктов, ведется журнал.
8. Ведется журнал температурного режима в холодильных и морозильных камерах. Температура соответствует норме.
9. Ведется бракеражный журнал всех продуктов.
10. Ведется журнал бракеража готовой кулинарной продукции для преподавателей.
11. Имеются документы на поступающие продукты питания в соответствии с требованиями.
12. Имеется десятидневное меню, ежедневное меню в соответствии с требованиями СанПин
13. Обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течение всего учебного дня.
14. Обеспечивается хранение суточных проб соответствии с требованиями.
15. Ведется «Ведомость контроля за рационом питания».
16. Витаминизация проводится 3 раза в неделю.
17. Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время.
18. Столовая оборудована электроплитами, пароконвектоматом,
19. Работники столовой доброжелательны, тактичны.

На входе в столовую имеется график питания учащихся школы.

Социальный педагог –Ярославцева И.И.

Медсестра- Кольцова А.В.

Родительский состав: Сапожникова Ж.В.,

Куликова Г.В.

Акт обследования столовой и пищеблока МОУ Газимуро-Заводская СОШ на основании Программы производственного контроля от 03.04.2023г.

Проверка проведена комиссией в составе: Социального педагога Ярославцевой И.И., медсестра Кольцова А.В., Сапожникова Ж.В., Куликова Г.В.-состав родительского комитета

Квалификация работников пищеблока соответствует.

1. У работников пищеблока имеются медицинские книжки с отметкой о прохождении медосмотра в соответствии с требованиями.
2. Работниками соблюдаются санитарно-гигиенические требования: - при входе имеются антибактериальные средства;
 - перчатки;
 - медсестрой ведется журнал визуального осмотра работников (температурный режим).
4. Ведется журнал учета проведения уборки (4 раза в день)
5. Поваром осуществляется наличие документации на поступающие продукты питания и хранятся до полной реализации продуктов.
6. Ведется журнал учета времени работы бактерицидной установки. Обработка 2 раза в день.
7. Соблюдаются условия хранения скоропортящихся продуктов, ведется журнал.
8. Ведется журнал температурного режима в холодильных и морозильных камерах. Температура соответствует норме.
9. Ведется бракеражный журнал всех продуктов.
10. Ведется журнал бракеража готовой кулинарной продукции для преподавателей.
11. Имеются документы на поступающие продукты питания в соответствии с требованиями.
12. Имеется десятидневное меню, ежедневное меню в соответствии с требованиями СанПин
13. Обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течение всего учебного дня.
14. Обеспечивается хранение суточных проб соответствии с требованиями.
15. Ведется «Ведомость контроля за рационом питания».
16. Витаминизация проводится 3 раза в неделю.
17. Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время.
18. Столовая оборудована электроплитами, пароконвектоматом,
20. Работники столовой доброжелательны, тактичны.

На входе в столовую имеется график питания учащихся школы.

Социальный педагог –Ярославцева И.И. *Ярославцева*

Медсестра- Кольцова А.В. *Кольцова*

Родительский состав: Сапожникова Ж.В., *Сапожникова*

Куликова Г.В. *Куликова*

**Акт обследования столовой и пищеблока МОУ Газимуро-Заводская СОШ на
основании Программы производственного контроля от 10.05.2023г.**

Проверка проведена комиссией в составе: Социального педагога Ярославцевой И.И.,
медсестры Кольцова А.В., Асламова Е.А., Карецкая Е.В.-состав родительского комитета

Квалификация работников пищеблока соответствует.

1. У работников пищеблока имеются медицинские книжки с отметкой о прохождении медосмотра в соответствии с требованиями.
2. Работниками соблюдаются санитарно-гигиенические требования: - при входе имеются антибактериальные средства:
 - перчатки;
 - медсестрой ведется журнал визуального осмотра работников (температурный режим).
4. Ведется журнал учета проведения уборки (4 раза в день)
5. Поваром осуществляется наличие документации на поступающие продукты питания и хранятся до полной реализации продуктов.
6. Ведется журнал учета времени работы бактерицидной установки. Обработка 2 раза в день.
7. Соблюдаются условия хранения скоропортящихся продуктов, ведется журнал.
8. Ведется журнал температурного режима в холодильных и морозильных камерах. Температура соответствует норме.
9. Ведется бракеражный журнал всех продуктов.
10. Ведется журнал бракеража готовой кулинарной продукции для преподавателей.
11. Имеются документы на поступающие продукты питания в соответствии с требованиями.
12. Имеется десятидневное меню, ежедневное меню в соответствии с требованиями СанПин
13. Обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течение всего учебного дня.
14. Обеспечивается хранение суточных проб соответствии с требованиями.
15. Ведется «Ведомость контроля за рационом питания».
16. Витаминизация проводится 3 раза в неделю.
17. Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время.
18. Столовая оборудована электроплитами, пароконвектоматом,
19. Работники столовой доброжелательны, тактичны.

На входе в столовую имеется график питания учащихся школы.

Социальный педагог –Ярославцева И.И. *И.И. Ярославцева*

Медсестра- Кольцова А.В. *А.В. Кольцова*

Родительский состав: Асанова Е.А., *Е.А. Асанова*

Карецкая Е.В. *Е.В. Карецкая*