

Чек-лист самоконтроля

Дата проверки 15.09.22.

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 увеличена на 10 минут
1.2.	Соблюдение требований к виду горячего питания (завтрак или обед) в зависимости от режима (смены) обучения	Требования соблюдаются
1.3.	Ведение необходимой документации (гигиенический журнал, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции)	Вся документация присутствует. Все журналы заполняются.
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)	Питьевой режим организован
2.	Анализ работы школьного пищеблока	
2.1.	Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов) при входе на пищеблок	В наличии 3 дозатора
2.2.	Наличие и использование бумажных полотенец при входе в пищеблок	Бумажные полотенца присутствуют
2.3.	Наличие и использование электрополотенец при входе в пищеблок	В наличии 2 электрополотенца
2.4.	Наличие жидкого мыла при входе в пищеблок	В наличии 2 дозатора с жидким мылом
2.5.	Наличие разметки на полу для разведения потоков обучающихся в столовой	присутствует
2.6.	Использование средств индивидуальной защиты (санитарно-гигиенические маски, перчатки) сотрудниками пищеблока	Сотрудники обеспечены средствами индивидуальной защиты. Средства защиты используются
2.7.	Наличие и использование многоламповых бактерицидных рециркуляторов закрытого типа в помещении пищеблока	Бактерицидные рециркуляторы присутствуют 1 в зале, 1 на раздаче и 1 в пищеблоке
2.8.	Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку	Графики уборки соблюдаются
2.9.	Наличие и соблюдение графика проветривания	График проветривания присутствует. Помещение проветривается.
2.10.	Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд	Температурный режим соблюдается
2.11.	Информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа	
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)	Двухнедельное меню присутствует
3.2	Наличие актуального ежедневного меню по категориям обучающихся, размещенного для общего доступа (для 1–4-х классов, 5–9-х классов, 10–11-х классов)	Ежедневное меню присутствует
3.3	Соблюдение требований к составу завтрака (горячее блюдо и напиток) и составу обеда (закуска, горячее первое, второе блюдо и напиток)	Требования к обеду соблюдаются. Обед состоит из закуски, горячее первое и второе блюдо и напиток
3.4	Наличие в меню фруктов, соков	Фрукты и соки отсутствуют
3.5	Разнообразие меню, отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней	Повторяемость одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней отсутствует
3.6	Фактический вес порции соответствует ее норме по меню	Вес порций совпадает с весом, указанным в меню
4.	Заполнение раздела "Горячее питание" на официальном сайте школы	
4.1	Нормативные акты и методические документы, устанавливающие требования к организации питания обучающихся	https://school9-nt.ru/hot-feeding/
4.2	Сведения об организаторе питания	http://www.omc.ru
4.3	Режим питания обучающихся (график)	https://school9-nt.ru/files/official/feeding-schedule.pdf?touch=1663341603
4.4	Контактная информация ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания обучающихся	Печенкина Татьяна Михайловна https://school9-nt.ru/hot-feeding
4.5	Примерное меню	https://school9-nt.ru/files/official/school-canteen-menu_2022-2023.pdf?touch=1663341953
4.6	Ежедневное меню (фактическое)	https://school9-nt.ru/files/official/school-canteen-menu_2022-2023.pdf?touch=1663341953
4.7	Результаты родительского контроля за организацией питания	
4.8	Новостная информация (объявления)	https://school9-nt.ru/hot-feeding
4.9	Телефон горячей линии Министерства просвещения Российской Федерации по вопросам организации питания для школьников: +7 (800) 200-91-85	+78002009185 https://school9-nt.ru/hot-feeding/
4.10	Телефон горячей линии Общероссийского общественного движения «НАРОДНЫЙ ФРОНТ «ЗА РОССИЮ»: +7 (800) 200-34-11	+78002003411 https://school9-nt.ru/hot-feeding/
4.11	Телефон горячей линии Министерства образования: +7 (343) 312-00-04 (140)	+73433120004 (140) https://school9-nt.ru/hot-feeding/
4.12	Информация размещена в полном объеме	Информация размещена в полном объеме
5.	Качество продуктов питания в ШКОЛАХ	

5.1	Обнаружена фальсифицированная продукция	фальсифицированная продукция не обнаружена
5.2	Нарушение сроков годности продуктов питания	Сроки годности продуктов соответствуют требованиям
5.3	Нарушение условий хранения продуктов питания	Нарушений условий хранения продуктов питания не обнаружено
5.4	Отсутствие сопроводительных документов, сертификатов соответствия пищевой продукции	Сопроводительные документы и сертификаты присутствуют
6.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи/ индекс "несъедемости"	отслеживается
7.	Организация диетического питания для детей, которые в нем нуждаются	
7.1	Ведется ли учет детей, нуждающихся в диетическом питании	Таких детей в учебном заведении нет.
7.2	В какой форме организовано диетическое питание детей в школах:	-
7.3	по индивидуальному меню	-
7.4	употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных их родителями (законными представителями), в обеденном зале или специально отведенных помещениях, оборудованных для этого всем необходимым (столами и стульями, холодильником, микроволновыми печами)	-
7.5	диетическое питание не организовано	-
8.	Выявленные нарушения:	Нарушений нет

Члены комиссии:

Печенкина Т.М., Потапенкова О.В., Лыскова Л.А., Бугаенко К.В., Боярская Е.В.