

Лист

контрольных мероприятий по питанию в общеобразовательных организациях

МАУС СОШ № 8
(наименование образовательной организации)

Г. Красноуральск

от « *22* » *ноября* 2022г

№п/п	Требование	Выполняется /не выполняется
1	Общие требования к организации питания в школе:	
1.1.	Продолжительность перемены (не менее 20 минут)	<i>20 мин.</i>
1.2.	Соблюдение требований к виду горячего питания (завтрак или обед) в зависимости от режима (смены) обучения	<i>соответствует</i>
1.3.	Введение необходимой документации: -гигиенический журнал, -журнал учета температурного режима холодильного оборудования, -журнал бракеража готовой пищевой продукции, -журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	<i>ведутся</i>
1.4.	Организация питьевого режима обучающихся (посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной воды или с использованием кипяченой питьевой воды)	<i>бутилированная вода</i>
1.5.	другое	
2	Анализ работы школьного пищеблока	
2.1.	Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов) при входе на пищеблок	<i>имеются</i>
2.2.	Наличие и использование бумажных полотенец при входе на пищеблок	<i>—</i>
2.3.	Наличие и использование электрополотенец при входе на пищеблок	<i>ЭП. сушатся</i>
2.4.	Наличие и использование жидкого мыла при входе на пищеблок	<i>имеется</i>
2.5.	Наличие разметки на полу для разведения потока обучающихся в столовой при входе на пищеблок	<i>имеется</i>
2.6.	Использование средств индивидуальной защиты (санитарно-гигиенические маски, перчатки) сотрудниками пищеблока)	<i>используются</i>
2.7.	Наличие и использование многоламповых бактерицидных рециркуляторов закрытого типа в помещении пищеблока	<i>на столе нет проверки бактерицид. лампы отключены</i>
2.8.	Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку	<i>соблюдается</i>
2.9.	Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд	<i>соответствует</i>
2.10.	Информационно- просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа	<i>имеется</i>

	жизни)	
2.10	Другое	
3.	Анализ меню в школе	
3.1.	Наличие утвержденного двухнедельного меню для каждой возрастной группы детей (для 1-4х классов, 5-9х классов, 10-11х классов)	утверждено
3.2.	Наличие актуального ежедневного меню по категориям обучающихся размещенного для общего доступа (для 1-4х классов, 5-9х классов, 10-11х классов)	имеется
3.3.	Соблюдение требований к составу завтрака (горячее блюдо и напиток) и составу обеда (закуска, горячее первое, второе блюдо и напиток)	скакарамо, котлета "Здоровье"
3.4.	Наличие в меню фруктов, соков	2 раза в неделю
3.5.	Разнообразие меню, отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней	разнообразно
3.6.	Фактический вес порции соответствует ее норме по меню	соответствует
4.	Информация на сайте	
4.1.	Нормативные акты и методические документы, устанавливающие требования к организации питания обучающихся	имеется
4.2.	Сведения об организаторе питания	ООО "Коллективная школа, гимназия №1"
4.3.	Режим питания обучающихся (график)	имеется
4.4.	Контактная информация ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания обучающихся	имеется
4.5.	Примерное меню	имеется
4.6.	Ежедневное меню (фактическое)	имеется
4.7.	Результаты родительского контроля за организацией питания	проводится
4.8.	Новостная информация (объявления)	имеется
4.9.	Телефон горячей линии Министерства просвещения Российской Федерации по вопросам организации питания для школьников +7(800)200-91-85	имеется
4.10.	Телефон горячей линии Общероссийского общественного движения «Народный фронт» «За Россию» +7(800)200-34-1	имеется
4.11.	Телефон горячей линии Министерства образования Свердловской области +7(343)312-00-04 (140)	имеется
4.12	другое	
5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи индекс «несъедемости»	60%
6.	Организация диетического питания для детей, которые в нем нуждаются	нет
6.1.	Ведется ли учет детей, которые в нем нуждаются	отсутствует
6.2.	В какой форме организовано диетическое питание детей: -по индивидуальному меню; -употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных их родителями (законными представителями), в обеденном зале или специально	отсутствует

	отдельных помещениях, оборудованных для этого всем необходимым (столами, стульями, холодильниками, микроволновыми печами)	
--	---	--

Рекомендации:

1. Рекомендуется осуществлять контроль за организацией горячего питания.
2. Усилить контроль за приготовлением блюд и тепловой обработкой картофеля.
- 3.

Члены рабочей группы

И.И. Селиванов
И.В. Педанов

Подпись: И.М. Колотавицкий