

Лист

контрольных мероприятий по питанию в общеобразовательных организациях

МБОУ СОШ № 3

(наименование образовательной организации)

Г. Красноуральск

от « *20* » *октября* 2021г

№п/п	Требование	Выполняется /не выполняется
1	Общие требования к организации питания в школе:	
1.1.	Продолжительность перемены (не менее 20 минут)	<i>20 минут</i>
1.2.	Соблюдение требований к виду горячего питания (завтрак или обед) в зависимости от режима (смены) обучения	
1.3.	Введение необходимой документации: -гигиенический журнал, -журнал учета температурного режима холодильного оборудования, -журнал бракеража готовой пищевой продукции, -журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	<i>ведется</i> <i>ведется</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>имеется</i>
2.2.	Наличие и использование бумажных полотенец при входе на пищеблок	<i>имеется</i>
2.3.	Наличие и использование электрополотенец при входе на пищеблок	<i>имеется</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	
2.6.	Использование средств индивидуальной защиты (санитарно-гигиенические маски, перчатки) сотрудниками пищеблока	<i>имеется</i>
2.7.	Наличие и использование многоламповых бактерицидных рециркуляторов закрытого типа в помещении пищеблока	<i>используется</i>
2.8.	Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку	<i>имеется</i>
2.9.	Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд	<i>соблюдается</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 и согласовано
3.2.	Наличие актуального ежедневного меню по категориям обучающихся размещенного для общего доступа (для 1-4х классов, 5-9х классов, 10-11х классов)	утверждено и согласовано
3.3.	Соблюдение требований к составу завтрака (горячее блюдо и напиток) и составу обеда (закуска, горячее первое, второе блюдо и напиток)	соблюдается
3.4.	Наличие в меню фруктов, соков	имеются
3.5.	Разнообразие меню, отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней	разнообразное
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	
4.2.	Сведения об организаторе питания	ООО "ТОП"
4.3.	Режим питания обучающихся (график)	
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	проводятся
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»	10%.
6.	Организация диетического питания для детей, которые в нем нуждаются	нет детей
6.1.	Ведется ли учет детей, которые в нем нуждаются	
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	—

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

Рекомендации:

- 1). Механизмические карты приобрести в соответствии с данными, подготовленными, с 10-го декабря
- 2). Приобрести термометр в координатно-кассету

Члены рабочей группы

Иванова Т.В. *ИВ*

Александров С.И. *СА*

Мухомов М.В. *МУ*

Подпись: директор МАОУ СОШ №3
И (И.Т. Ахмадуллин)