

ЧЕК-ЛИСТ по проверке столовой образовательной организации

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 11 с углубленным изучением отдельных
предметов» города Новочебоксарска Чувашской Республики
(наименование образовательной организации)

Дата: 16.12.2024

Время проверки: 08.30

Состав участников проверки:

Григорьев С.В. - член комиссии
Стрелкова Н.В. - член комиссии
г. Новочебоксарск

От организации присутствовали:

Курбанов Т.Н. - директор
Степанов О.А. - заместитель директора
Алексеев А.В. - заместитель директора

I. Организационно-распорядительная деятельность	
Приказ о назначении ответственного за организацию питания (дата, № приказа)	Приказ №145 от 11.12.2024
Положение об организации питания образовательной организации (дата, № приказа, дата согласования с родительской общественностью)	Приложение №7 к приказу №80 от 02.09.2024
Соответствие состава комиссии, указанных в положении (локальном акте)	Председатель комиссии: Алексеева А.В., заместитель директора Члены комиссии: Любавская Н.В., педагог-психолог Конкина С.Н., секретарь Стоновая О.П., специалист по охране труда Васюткина Н.Н., член родительского комитета Бажукова И.В., член родительского комитета Щетинин В.В., член родительского комитета
— бракеражная комиссия в соответствии с СанПиН (дата, № приказа)	Приказ №145 от 11.12.2024 Председатель комиссии: Алексеева А.В., заместитель директора Заместители председателя комиссии: Филиппова Ф.Н., заведующий столовой Стрелкова Н.В., медсестра

– комиссия по организации льготного питания в соответствии с нормативным правовым документом муниципалитета (приказ)	
– комиссия по контролю за организацией питания обучающихся в соответствии с нормативным правовым документом муниципалитета (приказ)	
Наличие плана работы комиссии по контролю за организацией питания обучающихся или программы производственного контроля	Приложение к приказу №80 от 02.09.2024
Наличие строки и баннера по вопросам питания на официальном сайте образовательной организации. Соответствие информации требованиям. Размещение актуальной информации и меню на сайте (название строки/баннера, наличие актуальной информации (да/нет), наличие актуального меню (2-недельного, ежедневного, последняя дата размещения ежедневного меню) ссылка на баннер	Организация питания в образовательной организации Да
Наличие представленного родителями (законными представителями) обучающегося назначения(й) лечащего врача для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании	-

II. Изучение деятельности администрации образовательной организации по осуществлению контроля за организацией питания

Перечень показателей	Да	Нет
Перед столовой		
Наличие раковин для мытья рук (указать количество)	6	
Наличие моющих дезинфицирующих средств, полотенец (бумажных или электро-) (указать количество) (электро - 2 шт, мыло -6, дезраствор- 1 шт.	+	
Обеденный зал		
Количество посадочных мест в столовой	120	
Столовая мебель без дефектов и повреждений	+	
Отделка помещения не требует ремонта	+	
Столовая посуда без трещин, сколов	+	
Меню		
<i>должно быть прописано:</i>		
– Названия блюд	+	
– Масса блюд	+	
– Калорийность	+	
Соответствие перечня блюд завтраку (крупяные и творожные блюда, мясные или рыбные блюда, молочные продукты, блюда из яиц, овощи, макаронные изделия, напитки)	+	
Соответствие перечня блюд обеда (закуска, горячее первое, второе блюдо, напиток)	+	
Соответствие фактического меню утвержденному примерному меню	+	
Масса блюд при взвешивании соответствует данным в меню	+	
Наличие контрольных блюд на линии раздачи	+	

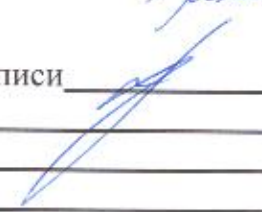
Наличие суточных проб в соответствии с СанПиН	+	
Условия для временного хранения и разогрева готовых домашних блюд		+
Продукты питания		
Использование при приготовлении блюд запрещенных продуктов (колбасные изделия, молочные продукты с заменителем молочного белка, специи и приправы, уксус, майонез, кетчуп, кофе, газ. напитки, грибы)		+
Наличие продуктов с истекшим сроком годности		+
Наличие товарно-сопроводительной документации (документы, подтверждающие качество и безопасность продуктов)	+	
Наличие маркировки на упаковках продуктов питания	+	
Наличие термометров в холодильных камерах, соблюдение температурного режима	+	
Соблюдение условий хранения сырых овощей (очищенная капуста, картофель, морковь и др.)		+
Соблюдение условий совместимости хранения продуктов животного происхождения	+	
Наличие термометров в холодильных камерах, соблюдение температурного режима	+	
Организация питьевого режима (наличие питьевых фонтанчиков или кулеров)	+	
Производственно-складские помещения		
Санитарное состояние помещений требует ремонта		+
Санитарное состояние помещений чисто убрано	+	
Оборудование исправное	+	
Наличие водоснабжения и водоотведения (централизованное или автономное) центральное	+	
Локальные вытяжные системы над оборудованием (тепловым, посудомоечной машиной)	+	
Техническое оснащение		
Посуда для приготовления блюд из нержавеющей стали без дефектов	+	
Наличие ножей, разделочных досок, инвентаря и посуды, весов (с описанием их состояния)	+	
Складские помещения (стеллажи, подтоварники, холодильные шкафы, термометры, гигрометры)	+	
Соблюдаются условия хранения и сроки годности продуктов	+	
Сохраняется маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции до полного использования продукта	+	
<i>Для обработки овощей:</i>		
– Картофелеочистительная машина		+
– Моечная ванна	+	
– Производственный стол (при больших объемах)	+	
– Наличие маркировки на столе, инвентаре и инструментах, посуде (ОС)	+	
<i>Для обработки мяса и рыбы:</i>		
– Мясорубка	+	
– Моечная ванна (2-секционная)	+	

– холодильный шкаф	+	
– Наличие маркировки на столе, инвентаре и инструментах, посуде (для мяса – МС; для рыбы – РС)	+	
<i>Горячий цех</i>		
– Электроплиты (4 конфорки 2 шт.)	+	
– Электрочайник (1 шт.)	+	
– Пароконвектомат (1 шт.) или жарочный шкаф (1 шт.)	+	
– Электросковорода (при больших объемах)		+
– Протирочная машина (если готовят пюре)	+	
– Холодильный шкаф	+	
– Производственные столы (2 шт.)	+	
– Наличие маркировки на столе, инвентаре и инструментах, посуде (ОС, ОБ, ВМ, ВР, ВП готовая продукция)	+	
<i>Холодный цех (или стол в горячем цехе)</i>		
– Холодильный шкаф	+	
– Производственный стол (2 шт.)	+	
– Овощерезательная машина	+	
– Моечная ванна	+	
– Бактерицидная установка (лампа)	+	
– Наличие маркировки на столе, инвентаре и инструментах, посуде (ОС, ОБ, масло, сыр, хлеб)	+	
<i>Мучной цех (или стол в горячем цехе)</i>		
– Тестомесильная машина	+	
– Производственный стол с деревянной столешницей	+	
– Пекарский шкаф (при больших объемах)	+	
<i>Раздаточная зона</i>		
– Мармиты для горячих блюд (наплитный) для первых и третьих блюд	+	
– Мармиты для вторых блюд	+	
– Холодильный прилавок для холодных блюд	+	
– Прилавок для хранения столовых приборов, подносов	+	
– Инвентарь для раздачи блюд с мерными мерками	+	
<i>Моечная кухонной посуды (раздельное мытье)</i>		
– моечные ванны	+	
– стеллажи с решетчатыми полками	+	
<i>Моечная столовой посуды (раздельное мытье)</i>		
– моечные ванны или посудомоечная машина	+	
– стеллажи с решетчатыми полками	+	
Внешний вид персонала и санитарно-техническое состояние помещений		
– Куртка и брюки (халат), колпак, сменная обувь (отсутствие украшений на одежде и руках)	+	
– Наличие одноразовых перчаток, медицинских масок	+	
– Раздельное хранение домашней и санитарной одежды	+	
Помещение для обработки яиц или емкости для обработки яиц	+	
Наличие помещения (или места) для хранения уборочного инвентаря	+	
Наличие инструкций по приготовлению дезинфицирующих растворов	+	

Наличие места для хранения суточной пробы (специальный холодильник)	+	
График проведения генеральных уборок	+	
Проведение генеральной уборки с указанием даты последней уборки	+	
Наличие рециркуляторов в столовой, в пищеблоке (указать количество и место расположения)	2 шт	в обеденной зоне
Документация		
- утвержденное меню	+	
- технологические карты, сборник рецептов	+	
- программа производственного контроля	+	
- журналы бракеража скоропортящейся пищевой продукции	+	
- бракеражный журнал готовых блюд	+	
- участие медицинского работника в бракераже готовой кулинарной продукции (указать ФИО, должность, количество дней в неделю его участия в бракераже готовой кулинарной продукции)	Стрелкова Н.В., медсестра, 5 дн	
- Дата ознакомления членов бракеражной комиссии с методическими рекомендациями органолептической оценки готовой продукции		
- «Гигиенический журнал»	+	
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования	+	
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	+	
- журнал контроля концентрации рабочих растворов дезинфицирующих средств	+	
III. Осуществление родительского контроля		
- Положение о родительском контроле	+	
- Даты выходов	+	
- Способы информирования о проводимом родительском контроле	новость	
- Проведенные мероприятия в рамках родительского контроля (опрос, заполнение чек-листа и др.)	28.11.24 - «Завтрак с директором», 19.11.2024 - Потребительская конференция с родителями 1-11 классов	

Установлено:

разработано меню на пищеблоке
 осуществляется в рамках учебного
 процесса по курсу и учебному плану,
 рекомендовано обеспечить маркировку.

Подписи:  Романов С.В.

Ознакомлен руководитель