

ЧЕК-ЛИСТ по проверке столовой образовательной организации

МБОУ СОШ № 2 г. Новочебоксарск

(наименование образовательной организации)

Дата: 23.12.2024г

Время проверки: 13⁰⁰

Состав участников проверки: Александров И.П., в. зам. дир.
МБОУ, Школы, Охотникова Л.С., директор МБОУ СОШ № 2
Евдокимов И.А., зам. директора МБОУ СОШ № 2
Дунаева Н.Н., зав. учебно-воспит. работой МБОУ
СОШ № 2, Жаров А.В., медицинский
работник МБОУ СОШ № 2

От организации присутствовали: _____

I. Организационно-распорядительная деятельность	
Приказ о назначении ответственного за организацию питания (дата, № приказа)	<u>№ 182 от 02.09.2024г</u>
Положение об организации питания образовательной организации (дата, № приказа, дата согласования с родительской общественностью)	<u>приказ № 68 от 01.03.2024г</u>
Соответствие состава комиссии, указанных в положении (локальном акте)	<u>соответствует</u>
— бракеражная комиссия в соответствии с СанПиН (дата, № приказа)	<u>приказ 182 от 02.09.2024г</u>
— комиссия по организации льготного питания в соответствии с нормативным правовым документом муниципалитета	<u>приказ 182 от 02.09.2024г</u>
— комиссия по контролю за организацией питания обучающихся в соответствии с нормативным правовым документом муниципалитета	<u>приказ 182 от 02.09.2024г</u>
Наличие плана работы комиссии по контролю за организацией питания обучающихся или программы производственного контроля	<u>проект плана № 6 к приказу № 182 от 02.09.2024г имеется</u>
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)	<u>баннер, проект информации, актуальная информация на сайте имеется</u>
Наличие представленного родителями (законными представителями) обучающегося назначения(й) лечащего врача для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом	<u>назначение врачей не имеется</u>

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)	4	
Наличие моющих дезинфицирующих средств, полотенец (бумажных или электро-) (указать количество)	2	
Обеденный зал		
Количество посадочных мест в столовой	120 мест	
Столовая мебель без дефектов и повреждений	без повреждений	
Отделка помещения не требует ремонта	не требуется	
Столовая посуда без трещин, сколов	используются только тарелки	
Меню		
должно быть прописано:		
– 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	используются	
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)	нет	
Наличие продуктов с истекшим сроком годности	нет	
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.)	+/капуста/	
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		

Оборудование исправное	+	
Наличие водоснабжения и водоотведения (централизованное или автономное)	+	
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	нет	
- Моечная ванна	+	
- Производственный стол (при больших объемах)	нет	
- Наличие маркировки на столе, инвентаре и инструментах, посуде (ОС)	Да	
<i>Для обработки мяса и рыбы:</i>		
- Мясорубка	+	
- Моечная ванна (2-секционная)	+	
- Производственный стол (2 шт.)	+	
- 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, ОВ, 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, ОВ, масло, сыр, хлеб)	+	
<i>Морожб. цех (или стол в горячем цехе)</i>		

- 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 метками	+	
<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)	Да	
- 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)	+	
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)	Ахарева А.М. медицинска	
- 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	+	

- Положение о родительском контроле	+	
- Даты выходов	13.12.2024	
- Способы информирования о проводимом родительском контроле	родительские	
- Проведенные мероприятия в рамках родительского контроля (опрос, заполнение чек-листа и др.)	кат	
	13.12.2024	
	ред. ивентарь	

Установлено:

имеются долги на партах.
В ходе проверки выявленные нарушения
устранены.

Подписи

Александров В.И.
Сухоминков А.А.
Ефремов И.А.
Федосеев И.И.
Павлов А.И.

Ознакомлен руководитель