

ЧЕК-ЛИСТ по проверке столовой образовательной организации

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 9» г. Новочебоксарска Чувашской Республики (МБОУ «СОШ № 9»)
(наименование образовательной организации)

Дата: 16.12.2024

Время проверки: 14.40 - 15.20

Состав участников проверки:

С.В. Родионов
А.В. Зиняскин

От организации присутствовали:

И.П. Бутюшкин - директор
С.Ю. Кабрилов, зав. производством

I. Организационно-распорядительная деятельность	
Приказ о назначении ответственного за организацию питания (дата, № приказа)	30.08.2024 №144(1)-О
Положение об организации питания образовательной организации (дата, № приказа, дата согласования с родительской общественностью)	Приказ № 145(1)-О от 30.08.2024 Протокол Управляющего Совета № 4-24 от 26.08.2024
Соответствие состава комиссии, указанных в положении (локальном акте)	
– бракеражная комиссия в соответствии с СанПиН (дата, № приказа)	30.08.2024 №142(1)-О
– комиссия по организации льготного питания в соответствии с нормативным правовым документом муниципалитета (приказ)	26.08.2024 №133(1)-О
– комиссия по контролю за организацией питания обучающихся в соответствии с нормативным правовым документом муниципалитета (приказ)	30.08.2024 №143(1)-О
Наличие плана работы комиссии по контролю за организацией питания обучающихся или программы производственного контроля	Имеется (Приложение 1 к приказу № 143(1) – О от 30.08.2024г.)
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	https://sosh9-nowch.edu21.cap.ru/organizaciya-pitaniya/ - актуальная информация – да; - актуальное меню (двухнедельное) – да; - актуальное меню (ежедневное) – да; последняя дата ежедневного меню – 13.12.2024
Наличие представленного родителями (законными представителями) обучающегося назначения(й) лечащего врача для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании	Запросы на диетическое питание отсутствуют

II. Изучение деятельности администрации образовательной организации по осуществлению контроля за организацией питания		
	Да	Нет
Перечень показателей		
Перед столовой		
Наличие раковин для мытья рук (указать количество)	9	
Наличие моющих дезинфицирующих средств, полотенец (бумажных или электро-) (указать количество)	2 джм 2 электр.	
Обеденный зал		
Количество посадочных мест в столовой	180	
Столовая мебель без дефектов и повреждений	✓	
Отделка помещения не требует ремонта	✓	
Столовая посуда без трещин, сколов	или того хуже	
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	не соответствует	
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.)	не соблюдается	✓
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)	✓	
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)	частично трес- защит	
Складские помещения (стеллажи, подтоварники, холодильные шкафы, термометры, <u>гигрометры</u>)	исправн-е	
Соблюдаются условия хранения и сроки годности продуктов	✓	
Сохраняется маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции до полного использования продукта	✓	
Для обработки овощей:		
– Картофелеочистительная машина		✓
– Моечная ванна	✓	
– Производственный стол (при больших объемах)	✓	
– Наличие маркировки на столе, инвентаре и инструментах, посуде (ОС)	✓	
Для обработки мяса и рыбы:		
– 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)	6 штук + трес- бюджет	
Горячий цех		
– Электроплиты (4 конфорки 2 шт.)	✓	
– Электрокотел (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)	✓	
Холодный цех (или стол в горячем цехе)		
– 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)	✓	
Мучной цех (или стол в горячем цехе)		

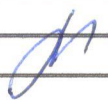
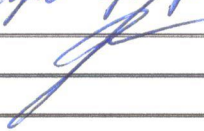
– Тестомесильная машина	✓	
– Производственный стол с деревянной столешницей	✓	
– Пекарский шкаф (при больших объемах)	✓	
<i>Раздаточная зона</i>		
– Мармиты для горячих блюд (наплитный) для первых и третьих блюд	✓	
– Мармиты для вторых блюд	✓	
– Холодильный прилавок для холодных блюд	✓	
– Прилавок для хранения столовых приборов, подносов	✓	
– Инвентарь для раздачи блюд с мерными 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)	✓	
– Наличие одноразовых перчаток, медицинских масок	✓	
– Раздельное хранение домашней и санитарной одежды	✓	
Помещение для обработки яиц или емкости для обработки яиц		или в кассе
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)		1 раз в 6 нед
– 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	3.12.	
– Способы информирования о проводимом родительском контроле	род. собр.	
– Проведенные мероприятия в рамках родительского контроля (опрос, <u>заполнение чек-листа</u> и др.)	да	

Установлено:

и соблюдается порядок работы, сроки не
исполн., маркировка не имеет маркировки
и собр. условия хранения сырья, порядок, несс.
ф. собр. д. р. и в. р. рекомендация по пров. р.
типаемости маркировки закл.

Подписи

  С. П. Родионов
и Жирский

Ознакомлен руководитель

 И. П. Бутыкина