|  |
| --- |
| ЧЕК ЛИСТ КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ОО |
| Наименование: Шпагинская ош №186 филиал МКОУ «Новодраченинская сош»Дата проверки 21.03.2023г. |
| Проверяющий: Иконникова Е.М. директор МКОУ «Новодраченинская сош» |
|  | Да | Нет | Примечания |
| Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп  | + |  | Имеется у повара в печатном виде |
| Вывешено ли цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайте для ознакомления родителей и детей? | + |  |  |
| Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей детей с указанием нормы выхода и калорийности блюда? | + |  |  |
| В меню отсутствуют повторы в смежные дни? | + |  |  |
| В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? Приложение 6 к СанПиН | + |  |  |
| Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд? | + |  |  |
| Соответствие реализованных блюд утвержденному меню? | + |  |  |
| Соответствует ли количество приемов пищи, регламентированное цикличным меню режиму работы школы  | + |  |  |
| Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? (не менее трех человек) |  | + |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)? | + |  |  |
| Выявились ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц? |  |  |  |
| Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевой аллергии)? |  |  |  |
| Проводится ли уборка после каждого приема пищи? | + |  |  |
| Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности? |  | + |  |
| Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам мылу, средствам для сушки рук)? | + |  |  |
| Условия соблюдения правил личной гигиены детьми. Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены? |  | + |  |
| Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи? |  | + |  |
| Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды |  |  | Санитарное содержание пищеблока неудовлетворительное: пищевые продукты хранятся с моющими средствами; пыль на окнах;  |
| Подача и сервировка блюд удовлетворяет культуре питания? | + |  |  |
| Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь) | + |  |  |
| Выполнение санитарных требований работниками пищеблока ( маски, | + |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| перчатки)? |  |  |  |
| Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд | + |  |  |
| Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирование) детей, с согласия родителей) |  |  |  |
| Объем и вид пищевых отходов после приема пищи |  |  |  |
| Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании | + |  |  |
| Наличие наглядной агитации о здоровом питании в столовой и в рекреациях? |  | + |  |
| Итоги проведенного анкетирования среди детей и родителей ( периодичность) «Питание глазами детей и родителей» |  |  |  |
| Организация платного питания (отдельное меню, выпечка, напитки и другой ассортимент) |  | + |  |
| Наличие вменю и использование свежих овощей? | + |  | По факту дети не получают овощи и фрукты |

Общий вывод по итогам проверки: по результатам проведенной проверки выявлено, что организация горячего питания в Шпагинской ош оценивается неудовлетворительно. Сотрудники не соблюдают санитарно-гигиенические требования. Вся необходимая документация имеется на пищеблоке(10 дневное меню; ежедневное меню; бракеражный журнал и др.).В ходе проверки выявлено, что вес порции занижен, не соответствует нормам

Директор Е.М. Иконникова