Приложение 1
к приказу № от 8.09.2021г

# Лист
## контрольных мероприятий по питанию в общеобразовательных организациях

МКОУ СОШ № 6

(наименование образовательной организации)

Г. Красноуральск от «14» октября 2021г

| №п/п | Требование | Выполняется /не выполняется |
|---|---|---|
| **1** | **Общие требования к организации питания в школе:** | |
| 1.1. | Продолжительность перемены (не менее 20 минут) | 20 минут. |
| 1.2. | Соблюдение требований к виду горячего питания (завтрак или обед) в зависимости от режима ( смены)обучения | соблюдается |
| 1.3. | Введение необходимой документации:<br>-гигиенический журнал,<br>-журнал учета температурного режима холодильного оборудования,<br>-журнал бракеража готовой пищевой продукции,<br>-журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции | ведется<br>ведется<br>ведется<br>ведется |
| 1.4. | Организация питьевого режима обучающихся (посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной воды или с использованием кипяченой питьевой воды) | бутилированная вода |
| 1.5. | другое | |
| 2 | **Анализ работы школьного пищеблока** | |
| 2.1. | Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов) при входе на пищеблок | имеется |
| 2.2. | Наличие и использование бумажных полотенец при входе на пищеблок | имеется |
| 2.3. | Наличие и использование электрополотенец при входе на пищеблок | имеется, но не работает. |
| 2.4. | Наличие и использование жидкого мыла при входе на пищеблок | имеется |
| 2.5 | Наличие разметки на полу для разведения потока обучающихся в столовой при входе на пищеблок | имеется |
| 2.6. | Использование средств индивидуальной защиты (санитарно-гигиенические маски, перчатки)сотрудниками пищеблока) | присутствуют |
| 2.7. | Наличие и использование многоламповых бактерицидных рециркуляторов закрытого типа в помещение пищеблока | имеется |
| 2.8. | Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку | проводится |
| 2.9. | Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд | соблюдается |
| 2.10. | Информационно- просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа | имеется |

| | | |
|---|---|---|
| | 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) | имеется |
| 3.2. | Наличие актуального ежедневного меню по категориям обучающихся размещенного для общего доступа (для 1-4х классов, 5-9х классов, 10-11х классов) | имеется |
| 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 | имеется |
| 3.5. | Разнообразие меню ,отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней | разнообразно |
| 3.6 | Фактический вес порции соответствует ее норме по меню | при взвешивании блюд рабочего сырья вес соответ 98 %, допуск 90 – на |
| **4.** | **Информация на сайте** | |
| 4.1. | Нормативные акты и методические документы, устанавливающие требования к организации питания обучающихся | имеется |
| 4.2. | Сведения об организаторе питания | информация не обнов |
| 4.3. | Режим питания обучающихся (график) | имеется |
| 4.4. | Контактная информация ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания обучающихся | информация не обновлена |
| 4.5. | Примерное меню | информация не обновл. |
| 4.6. | Ежедневное меню (фактическое) | имеется |
| 4.7. | Результаты родительского контроля за организацией питания | от 14.10.2021 |
| 4.8. | Новостная информация (объявления) | не обновлена |
| 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 «несъедаемости»** | 40 % |
| **6.** | **Организация диетического питан7ия для детей, которые в нем нуждается** | не организовано |
| 6.1. | Ведется ли учет детей, которые в нем нуждаются | — |
| 6.2. | В какой форме организовано диетическое питание детей:<br>-по индивидуальному меню;<br>-употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных их родителями (законными представителями), в обеденном зале или специально | — |

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

Рекомендации:

1. В технологическую карту блюд продукт укроп 100 гр (отсутствует вложен продукт 90 гр)
2. Промаркировать уборочный инвентарь
3. Откорректировать технологическую карту 39
4. обновить на сайте информационный раздел "горячее питание" (10 дневное меню, предоды)
5. Осуществлять контроль за организацией питания со стороны ком. руководителя

Члены рабочей группы

Лагерева Сн

Кобанова Т.Б.

Кожарская Т.М

Конкурсы: осн. о.н. медсестра.