

Информация о проведенных контрольных мероприятиях в школе
МАОУ НТГО «СОШ №2»

Общие требования к организации питания в школе

Отметить пункты, которые НЕ выполняются

установление продолжительности перемены, достаточной для питания обучающихся (не менее 20 минут) имеется график питания в столовой

соблюдение требований к виду горячего питания (завтрак или обед) в зависимости от режима (смены) обучения да

ведение необходимой документации
(гигиенический журнал, имеется, заполнен
журнал учета температурного режима холодильного оборудования, имеется, заполнен

журнал бракеража готовой пищевой продукции, имеется, но на 30.09 нет отписки на разрешение к реализации блюда
журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции имеется)

организация питьевого режима обучающихся (посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, стоит кувшин, пластиковые стаканы на разных под
устройств для выдачи воды, стопит кувшин, пластиковые стаканы на разных под
выдачи упакованной питьевой воды — (чистые и чистые)
или с использованием кипяченой питьевой воды) —

Все выполняется

Другое

Анализ работы школьного пищеблока

Отметить пункты, которые НЕ выполняются

Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов) при входе на пищеблок 2 шт

Наличие и использование бумажных полотенец при входе в пищеблок нет

Наличие и использование электрополотенец при входе в пищеблок 6 шт, все в работе постоянно

Наличие жидкого мыла при входе в пищеблок есть, на каждой раковине

Наличие разметки на полу для разведения потоков обучающихся в столовой есть

Использование средств индивидуальной защиты (санитарно-гигиенические маски, перчатки) сотрудниками пищеблока все повара работают в масках и перчатках, (вводятся новые повара помыли руки на раковине без перчаток)

Наличие и использование многоламповых бактерицидных рециркуляторов закрытого типа в помещении пищеблока имеются

Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку имеется график уборки и планов по уборке, все ведра и насадки маркированы

Наличие и соблюдение графика проветривания имеется, график утвержден директором

Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд соблюдается

Информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни) имеется, висит в столовой

— Все выполняется
Другое

Анализ меню в школе

Отметить пункты, которые НЕ выполняются

наличие утвержденного двухнедельного меню для каждой возрастной группы детей (для 1–4х классов, 5–9-х классов, 10–11-х классов) утверждено 10-ти дневное меню, меню восстановлено на сайт школы

наличие актуального ежедневного меню по категориям обучающихся, размещенного для общего доступа (для 1–4х классов, 5–9-х классов, 10–11-х классов) актуальное меню напечатано и висит при входе в столовую, единое, с разделением по категориям

соблюдение требований к составу завтрака (горячее блюдо и напиток) и составу обеда (закуска, горячее первое, второе блюдо и напиток) соблюдается

наличие в меню фруктов, соков; сок и фрукты - 1 раз в 10 дней

разнообразие меню, отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней соблюдается

фактический вес порции соответствует ее норме по меню; вес порций соответствует норме

Все выполняется
Другое

Качество продуктов питания в школах

Отметьте выявленные в результате проверки нарушения в обеспечении качества продуктов питания

Обнаружена фальсифицированная продукция не обнаружена

Нарушение сроков годности продуктов питания хранение продуктов соблюдает сроки годности не нарушает

Нарушение условий хранения продуктов питания

Отсутствие сопроводительных документов, сертификатов соответствия пищевой продукции соответствующие документы имеются

Не выявлено
Другое

Объем и вид пищевых отходов после приема пищи/ индекс "несъедаемости" 2-3 предложения: 30.09. в меню - тартинки мясные, макароны, овощи порционные после 3-х приемов пищи в кат-ве 278 кал. - пищевые отходы составили 15 литров.

Организация диетического питания для детей, которые в нем нуждаются.

Ведется ли учет детей, нуждающихся в диетическом питании, в школах?

Да/нет нет

В какой форме организовано диетическое питание детей в школах? нет

по индивидуальному меню нет

употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных их родителями (законными представителями), в обеденном зале или специально отведенных помещениях, оборудованных для этого всем необходимым (столами и стульями, холодильником, микроволновыми печами) нет

диетическое питание не организовано

Дата проведения проверочных мероприятий 30.09.2022г.

Подпись ответственного лица по заполнению данного листа (ФИО, должность, телефон)

Минина Е.И. бухгалтер МКЧ "УБОУ" [подпись]
Аришнина Л.Л. бухгалтер МКЧ "УБОУ" [подпись]
Мезенцева Т.И. диетолог МКЧ "УБОУ" [подпись]
8(34342) 2-72-18

В присутствии:

зам. производств. Кудимова Т.В.

зам. директора по АХЧ: Корникова С.И. [подпись]

директор МАОУ НТГО "Солнечный" Снегов С.А. [подпись]