

Ч Е К - Л И С Т

по контролю организации и качества питания в образовательных организациях, расположенных на территории Республики Адыгея

Наименование образовательной организации:

Адрес организации:

Дата и время заполнения:

ФИО, должность:

№	Предмет проверки	Да	Нет
1.	Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий		
2.	Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню		
3.	Меню разрабатывается на период не менее десяти дней, с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития		
4.	Наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов		
5.	Имеются технологические карты; соблюдены требования по их оформлению		
6.	Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий		
7.	В меню не включены повторно одни и те же блюда в течение одного дня и двух последующих дней		
8.	Производство (изготовление) пищевых продуктов,		

	используемых для организации питания детей, соответствует требованиям, предъявляемым к производству специализированной пищевой продукции для питания детей.		
9.	Используются пищевые продукты, соответствующие действующим ГОСТам на продукты детского питания		
10.	Зал приема пищи соответствует санитарным требованиям: эстетический вид столового зала (оформление, мебель, наличие салфеток), уголок.		
11.	Для организации приема пищи зал столовой оборудован столами квадратной или прямоугольной формы, а также стульями или скамейками.		
12.	Поверхность столов легко моющаяся, устойчивая против высокой температуры и дезинфицирующих средств, имеет гигиеническое покрытие		
13.	Созданы условия для соблюдения учащимися правил личной гигиены: - доступ к раковинам; - наличие мыла и (или) дозаторов с антисептическим средством для обработки рук; - наличие средств для сушки рук		
14.	При оснащении пищеблоков необходимым технологическим оборудованием и кухонной посудой (кастрюли с крышками, противни с крышками, гастроемкости с крышками и т. п.) учитываются количество приготавливаемых блюд, их объемы и виды (1-е, 2-е или 3-е блюдо), ассортимент основных блюд (мясо, рыба, птица), мощность технологического оборудования и т. п.		
15.	Наличие на пищеблоке электрического духового (или жарочного) шкафа (на 3 или 4 секции), электросковороды		
16.	Наличие на пищеблоке специального кухонного инвентаря (разливочные ложки, соусницы) с мерной меткой установленных объемов (50, 75 мл и т. д.) для раздачи основных блюд, приготовленных и (или) подаваемых с соусами		
17.	Наличие не менее 3 кастрюль объемом по 10 л (400 чел. x 75 мл) для соусов		
18.	Наличие на пищеблоке специального кухонного инвентаря (ковши) с длиной ручкой, позволяющей при приготовлении и раздаче перемешивать весь объем блюда в кастрюле, с мерной меткой установленных объемов (200, 250 мл и т. д.) для раздачи блюд жидкой (полужидкой) консистенции (первые, третьи блюда, жидкие каши, молочные супы и т. п.)		

19.	Производственные помещения пищеблоков оснащены достаточным количеством холодильного оборудования для обеспечения условий, сроков хранения и товарного соседства различных видов продуктов и сырья		
20.	Всё установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии		
21.	При доставке готовых блюд и холодных закусок в буфеты-раздаточные используются изотермические емкости, внутренняя поверхность которых выполнена из материалов, отвечающих требованиям, предъявляемым к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами и поддерживает требуемый температурный режим		
22.	В буфетах-раздаточных предусмотрены объемнопланировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять реализацию блюд, кулинарных изделий, а также приготовление горячих напитков и отдельных блюд		
23.	Буфеты-раздаточные оборудованы минимальным набором помещений и оборудования: <ul style="list-style-type: none"> – не менее 2-х моечных ванн (или одной 2-х секционной) с обеспечением горячей и холодной воды к ним через смесители с душевыми насадками; – раковина для мытья рук; – два цельнометаллических производственных стола: один – для термоконтейнеров, второй – для нарезки (хлеба, овощей, сыра, масла и т. п.); – холодильник (холодильный шкаф); – стеллаж (шкаф) для хранения чистого кухонного разделочного инвентаря: ножей, досок, столовой посуды и приборов 		
24.	Порционирование и раздача блюд осуществляется персоналом пищеблока в одноразовых перчатках, кулинарных изделий (выпечка и т. п.) – с использованием специальных щипцов		
25.	За каждым классом (группой) в столовой закреплены определенные столы, а за обучающимися класса (группы) – индивидуальные места за столами – в соответствии с их ростовыми данными		
26.	График выдачи готовых блюд, утвержденный директором школы		
27.	Применение технологической обработки и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих		

	сохранение их исходной пищевой ценности		
28.	Определение суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии, а также витаминах и минеральных веществах для обучающихся в соответствии с нормами и требованиями санитарных норм и правил		
29.	Продолжительность перемены для приема пищи не менее 20 минут		
30.	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, горячего напитка, с добавлением ягод, фруктов и овощей		
31.	Ассортимент продуктов и блюд завтрака включает на выбор: крупяные и творожные блюда, мясные или рыбные блюда, молочные продукты (в том числе сыр, сливочное масло), блюда из яиц, овощи (свежие, тушеные, отварные), макаронные изделия и напитки		
32.	Обед включает закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток		
33.	Квалификация поваров, работников школьных столовых, заведующих производством школьных столовых общеобразовательных учреждений соответствует профессиональным стандартам и требованиям		
34.	Наличие медкнижек у персонала столовой		
35.	Соблюдение требований к форме одежды		
36.	Контроль за работой школьных столовых осуществляется общественными организациями, медработником и администрацией школы, а также родительской общественностью		
37.	Наличие приказа о создании и порядке работы бракеражной комиссии		
38.	Качество готовой пищи в школьных столовых ежедневно проверяется бракеражной комиссией, в составе заведующего производством (шеф-повар) школьной столовой, медработника, представителя администрации школы, представителя родительской общественности		
39.	Готовая продукция подвергается проверке по мере ее изготовления, о чем производится запись в бракеражном журнале		
40.	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен:		
41.	- указано время проведения бракеража блюд;		
42.	- имеются подписи членов бракеражной комиссии		
43.	Имеются факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц		
44.	Наличие локального нормативного акта общеобразовательной организации, регламентирующего		

	порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе порядок доступа законных представителей, обучающихся в помещения для приема пищи		
45.	Результаты проверок отражены в контрольном журнале		
46.	Соблюдение температурного режима хранения продуктов		
47.	Организация процесса питания (график питания, дежурство учителей, культура поведения учащихся, роль учителя)		
48.	хранение суточных проб (в течение 48 часов)		
49.	Ваши предложения и пожелания:		