

Информация о проведенных контрольных мероприятиях в школе
МАОУ НТГО «СОШ №1»

Общие требования к организации питания в школе

Отметить пункты, которые НЕ выполняются

установление продолжительности перемены, достаточной для питания обучающихся (не менее 20 минут) _____

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

ведение необходимой документации
(гигиенический журнал, _____
журнал учета температурного режима холодильного оборудования, *затемнен до 20.04.23.*

журнал бракеража готовой пищевой продукции, _____

журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции _____)

организация питьевого режима обучающихся (посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, *установлен кулер* _____
устройств для выдачи воды, _____
выдачи упакованной питьевой воды _____
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 _____

Наличие и использование бумажных полотенец при входе в пищеблок _____

Наличие и использование электрополотенец при входе в пищеблок *одним* _____
электрополотенец

Наличие жидкого мыла при входе в пищеблок _____

Наличие разметки на полу для разведения потоков обучающихся в столовой _____

Использование средств индивидуальной защиты (санитарно-гигиенические маски, перчатки) сотрудниками пищеблока _____

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

Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку _____

Наличие и соблюдение графика проветривания _____

Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд _____

Информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни) _____

— 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) _____

наличие актуального ежедневного меню по категориям обучающихся, размещенного для общего доступа (для 1–4х классов, 5–9-х классов, 10–11-х классов) _____

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

наличие в меню фруктов, соков _____

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

фактический вес порции соответствует ее норме по меню _____

Все выполняется
Другое _____

Качество продуктов питания в школах

Отметьте выявленные в результате проверки нарушения в обеспечении качества продуктов питания

Обнаружена фальсифицированная продукция _____

Нарушение сроков годности продуктов питания _____

Нарушение условий хранения продуктов питания _____

Отсутствие сопроводительных документов, сертификатов соответствия пищевой продукции _____

Не выявлено
Другое

Объем и вид пищевых отходов после приема пищи/ индекс "несъедаемости" 2-3 предложения: *после завтрака 43 г. отходов составили менее кг.*

Организация диетического питания для детей, которые в нем нуждаются.

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

Да/нет

В какой форме организовано диетическое питание детей в школах? не организовано

по индивидуальному меню

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)

диетическое питание не организовано

Дата проведения проверочных мероприятий 24.04.2023г.

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

директор МБОУ НТДО "Солн 1" Шибарева М.Н.

директор МКУ "УБОУ" Отт Оксана Михайловна

бухгалтер МКУ "УБОУ" Минина С.И.

бухгалтер МКУ "УБОУ" Данилова А.А.

