

**Чек-лист контроля организации питания в
БОУ СМО «Боровецкая ООШ»**

Дата проверки _____

1.	Общие требования к организации питания в школе	Отметка о выполнении
1.1.	Установление продолжительности перемены, достаточной для питания обучающихся (не менее 20 минут)	
1.2.	Соблюдение требований к виду горячего питания (завтрак или обед) в зависимости от режима (смены) обучения	
1.3.	Ведение необходимой документации (гигиенический журнал, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции)	
1.4.	Организация питьевого режима обучающихся (посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды)	
2.	Анализ работы школьного пищеблока	
2.1.	Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов) при входе на пищеблок	
2.2.	Наличие и использование электрополотенец при входе в пищеблок	
2.3.	Наличие жидкого мыла при входе в пищеблок	
2.4.	Использование средств индивидуальной защиты (санитарно-гигиенические маски, перчатки) сотрудниками пищеблока	
2.5.	Наличие и использование многоламповых бактерицидных рециркуляторов закрытого типа в помещении пищеблока	
2.6.	Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку	
2.7.	Наличие и соблюдение графика проветривания	

2.8	Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд	
2.9	Информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни)	
3.	Анализ меню в школе	
3.1	Наличие утвержденного двухнедельного меню для каждой возрастной группы детей (для 1–4х классов, 5–9-х классов)	
3.2	Наличие актуального ежедневного меню по категориям обучающихся, размещенного для общего доступа (для 1–4х классов, 5–9-х классов)	
3.3	Соблюдение требований к составу завтрака (горячее блюдо и напиток) и составу обеда (закуска, горячее первое, второе блюдо и напиток)	
3.4	Наличие в меню фруктов, соков	
3.5	Разнообразие меню, отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней	
3.6	Фактический вес порции соответствует ее норме по меню	
4.	Заполнение раздела "Горячее питание" на официальном сайте школы	
4.1	Нормативные акты и методические документы, устанавливающие требования к организации питания	
4.2	Режим питания обучающихся (график)	
4.3	Примерное меню	
4.4	Ежедневное меню (фактическое)	
4.5	Результаты родительского контроля за организацией питания	+
4.6	Телефон горячей линии Министерства просвещения Российской Федерации по вопросам организации питания для школьников:	
5.	Качество продуктов питания в ШКОЛАХ	
5.1	Обнаружена фальсифицированная продукция	
5.2	Нарушение сроков годности продуктов питания	
5.3	Нарушение условий хранения продуктов питания	

5.4	Отсутствие сопроводительных документов, сертификатов соответствия пищевой продукции	
6.	Выявленные нарушения:	

Члены комиссии: