

ЧЕК-ЛИСТ
«Организация горячего питания школьников»
МКОУ Кукаринская ОШ
организация

	Отметка о наличии/соответствии	Примечание/ причина/ предложение по устранению
Наличие ответственного за качество питания (должность) ФИО	да (повар Савинова Л.И.)	
Контроль за приемом пищевых продуктов и продовольственного сырья		
Имелись ли факты поставки недоброкачественных продуктов (какие приняли меры)	да	был произведен возврат некачественных продуктов (курага), составлен акт возврата
Наличие пищевых продуктов с признаками недоброкачественности	нет	
Наличие маркировки на пищевых продуктах	да	
Соблюдение условий хранения продуктов питания в соответствии с СанПин	да	
Соблюдение температуры подачи блюд	да	
Соблюдение заполнения производственной документации	да	
Соблюдение отбора суточной пробы	да	
Контроль за соблюдением технологии приготовления блюд, закладкой продуктов в котел		
Соответствие блюда на калорийность и полноту вложения основных питательных веществ	нет (проверка в декабре показала превышение жиров)	запланировано проведение исследования калорийности во 2 квартале 2021 года
Наличие примерного меню	да	
Наличие в ежедневном фактическом меню сведений об объемах блюд	да	
Наличие технологических карт по производству готовых блюд	да	
Соответствие фактического рациона примерному меню (расчетным данным)	да	
Примерное 10-дневное меню		
- дифференцировано по возрастной категории детей	нет	
- с учетом сезонности	да	
- указан выход готовых блюд		
- соответствие выхода (масса) блюд установленным нормам	да	
- соответствие содержания основных пищевых веществ в блюдах	да	
- наличие сведений по содержанию белков, жиров и углеводов, витаминов и	да	

минеральных веществ		
- рационально распределена энергетическая ценность по отдельным приемам пищи	да	
- имеются ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептур	нет	
Бракераж		
Имеется бракеражная комиссия	да	
Утверждено положение о бракеражной комиссии	да	
Присутствие членов бракеражной комиссии перед каждым приемом пищи	да	
Наличие документации		
журнал бракеража готовой кулинарной продукции;	да	
Указан час изготовления готовой продукции	да	
журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;	да	
Указан час поступления пищевых продуктов и продовольственного сырья	нет	Указывается день, потому что продукты привозят 2 раза в неделю
журнал здоровья (с включением в него данных осмотра на наличие гнойничковых заболеваний, сведений об отсутствии острых кишечных заболеваний, ангин, нахождении сотрудников на листке временной нетрудоспособности);	да	
санитарный журнал для фиксации результатов внутреннего и общественного контроля;	да	
перспективное меню, ежедневное меню, технологические карты;	да	
сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, предназначенных для общественного питания;	да	
журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;	да	
медицинские книжки работников пищеблока с отметкой о прохождении медицинских осмотров, наличии прививок против вирусного гепатита А, дизентерии Зоне, брюшного тифа;	да	
журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкция по технике безопасности по всем видам работы;	да	
ассортиментный перечень блюд и изделий пищеблока;	да	
журнал учета температурного	да	

режима холодильного оборудования;		
журнал учета аварийных ситуаций (на системах энергоснабжения, водоснабжения, канализации);	да	
ведомость контроля за рационом питания	да	
журнал учета проведения проверок.	да	
Контроль за организацией питания в школы		
организация производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;	да	
предоставление питания в соответствии с графиком, утвержденным директором школы;	да	
контроль за выполнением натуральных норм, рационом питания в соответствии с примерным (10-дневным) меню,	да	
контроль за соблюдением санитарных требований на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий по ведомости контроля за питанием (накопительной ведомости);	да	
проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;	да	
контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, санитарных паспортов на транспорт, иных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья, полуфабрикатов;	да	
требования по свежести продукта, соответствие его составу, указанному в сопроводительной документации при проведении закупки продуктов питания,		
на поставляемую молочную продукцию: не допускать наличие в составе молочной продукции растительных жиров и других заменителей молочных компонентов;	да	
на поставку охлажденного мяса и мясной продукции: мясо говядины, цыпленка-бройлера,	да	

субпродукты должны быть охлажденными, срок убоя не более 1 суток. Сосиски, сардельки и колбаса вареная должны быть изготовлены из охлажденного мяса по ГОСТ. Полуфабрикаты мясные (фарш говяжий фасованный по 0,5-1 кг)		
Оборудование		
Наличие моющих ванн для обработки сырых мяса, рыбы, овощей (не умывальные)	да	
Соответствие количества умывальников (1х20 мест)	да	
Производственные столы не имеют дефектов	да	
Производственные столы цельнометаллические, устойчивые к действию моющих средств, подходят для контакта с пищевыми продуктами	да	
Покрытие для работы с тестом выполнено из дерева твердых пород	нет	с тестом не работаем
Наличие отдельных разделочных столов для «Кура сырая», «Мясо сырое», «Рыба сырая», «ГП»	да	
Наличие маркировок на разделочных столах	да	
Наличие металлической сетки с ручками для ополаскивания посуды	да	
Наличие условий для вторичной обработки фруктов	?	
Умывальные раковины в помещениях для обработки сырых овощей и яиц оборудованы устройствами для размещения индивидуальных (одноразовых) полотенец	да	
Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудованы приборами измерения относительной влажности и температуры воздуха	да	
Холодильное оборудование оборудовано контрольными термометрами	да	
Холодный цех оборудован бактерицидной установкой для обеззараживания воздуха	нет	такого цеха нет
Мясорыбный цех, овощной цех (при отсутствии холодного цеха) оборудованы бактерицидной установкой для обеззараживания воздуха	да	такого цеха нет
Посуда:		
Для приготовления блюд из нержавеющей стали	да	
Для раздачи и порционирования	да	

имеет мерную метку в литрах или миллилитрах		
Отсутствует деформированная посуда и инвентарь	да	
Комплекс помещение для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье:		
- загрузочный цех	нет	
- горячий цех	да	
- холодный цех	нет	
- мясо-рыбный цех	нет	
- цех первичной обработки овощей	нет	
- цех вторичной обработки овощей	нет	
- моечная для кухонной посуды	нет	
- моечная для столовой посуды	нет	
- кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием	да	
Комплекс помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на полуфабрикатах:		
- загрузочный цех	нет	
- помещения для доготовив полуфабрикатов	нет	
- горячий цех	да	
- холодный цех	нет	
- моечная для кухонной посуды	нет	
- моечная для столовой посуды	нет	
- кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием	да	
Комплекс помещений буфетов-раздаточных:		
- помещение для приема и раздачи готовых блюд	нет	
- помещение для мытья кухонной и столовой посуды	нет	
- помещение для хранения контейнеров	нет	
Кадровый состав	Повар 5 разряда – 1 чел., кухонный работник - 1 чел.	

Предложение: помочь разработать одно меню для всех школ района и согласовать его с Роспотребнадзором, чтобы оно было сбалансировано по белкам, жирам и углеводам, с приложением технологических карт. Мы согласны будем заплатить разработчику сообща. В неполных средних школах нет медицинских работников, которые бы отслеживали проведения С-витаминизации, вели учет по сбалансированности по белкам, жирам и углеводам. Одному повару, осуществляющему прием продуктов, ведению документации это не под силу.