

Оценочный лист проверки

МБОУ ПГО «СОШ с.Полдневая»

г.Полевской, с.Полдневая, ул. Максима Горького, № 10

Дата, время проверки 8.04.2024

Цель контрольной проверки:

изучить условия (режим питания, меню) в МБОУ ПГО «СОШ с.Полдневая» для обеспечения горячим питанием учеников в 2024 году.

Формы контроля со стороны заказчика питания, то есть, школы, в лице директора школы, за качеством поставляемых продуктов (сырья, полуфабрикатов) и готовых блюд.

Формы изучения: беседа с директором школы, специалистом ответственным за организацию питания, учащимися школы при посещении помещения школьной столовой, анализ документации и нормативных актов.

Лица, проводившие проверку:

- Касьянширов Александр Александрович
- Савришова Светлана Арнольдовна
-

В присутствии:

- Директора школы Вайтшиной Е.Т.
- Завхоз Тугашишкова И.Ю.
- Уноровой Е.А.

№ п/п	Вопрос проверяющего ОП	Ответ директора школы
1	Режим функционирования общеобразовательного учреждения: До 6 часов в смену, более 6 часов. Сменность работы.	<u>до 6 часов</u>
2	Количество учащихся детей всего <u>210 чел</u> В том числе 1-4 классы <u>110</u> , 5-9 классы <u>7</u> , 10-11 классы <u>100 чел</u> , Количество детей в день, питающихся с раздачи <u>210</u> , Сотрудников <u>32/20</u> Режим питания по приёмам пищи (график посещения столовой по времени учениками) <u>приема пищи</u>	<u>Экстренно замороженного запасов 75 ш/м / 70 150 чел - 5/17 40 - 0ВЗ (2р. 5/17)</u>
3	Тип организации столовой. 1. Работа на сырье, полуфабрикатах 2. Столовая доготовочная, на полуфабрикатах	<u>МСП КОП</u>

	3. Буфет раздаточная. Реализация готовых блюд, приготовление горячих напитков 4. Пищеблок расположен на <u>I</u> этаже, имеет <u>7</u> производственных помещений	
4.	Имеется ли в организации меню?	<input checked="" type="radio"/> А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации <input type="radio"/> Б) да, но без учета возрастных групп <input type="radio"/> В) нет
5.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	<input checked="" type="radio"/> А) да <input type="radio"/> Б) нет
6.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	<input checked="" type="radio"/> А) да <input type="radio"/> Б) нет
7.	В меню отсутствуют повторы блюд?	<input checked="" type="radio"/> А) да, по всем дням <input type="radio"/> Б) нет, имеются повторы в смежные дни
8.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	<input checked="" type="radio"/> А) да, по всем дням <input type="radio"/> Б) нет, имеются повторы в смежные дни
9.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	<input checked="" type="radio"/> А) да <input type="radio"/> Б) нет <i>№ 193/1 от 30.08.23</i>
10.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	<input checked="" type="radio"/> А) да <input type="radio"/> Б) нет
11.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	<input checked="" type="radio"/> А) нет <input type="radio"/> Б) да
12.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	<input checked="" type="radio"/> А) да <input type="radio"/> Б) нет <i>на сегодняшний день таких случаев.</i>
13.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	<input checked="" type="radio"/> А) да <input type="radio"/> Б) нет
14.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	<input checked="" type="radio"/> А) нет <input type="radio"/> Б) да <i>Договор с ФБУЗ ЦГЧТ</i>
15.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	<input checked="" type="radio"/> А) да <input type="radio"/> Б) нет <i>4 раковины для мытья рук 4 электросушки.</i>
16.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	<input checked="" type="radio"/> А) нет <input type="radio"/> Б) да
17.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<input checked="" type="radio"/> А) нет <input type="radio"/> Б) да
Обеспечение контроля качества и организации питания директором		
1.	Приказы об организации питания в ООО, ответственных лицах (в том числе за контроль качества поставляемых продуктов, блюд)	<i>№ 193/1 от 30.08.23</i>
2.	Проведение лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовых блюд в независимой аккредитованной лаборатории. Договор с лабораторией, график отбора проб.	<i>п/к на базе ФБУЗ ЦГЧТ</i>

3.	Меры по исполнению социальной инициативы Президента РФ в образовательном учреждении по обеспечению: 1. Охвата всех школьников начальных классов горячим питанием; 2. Реализация МР Роспотребнадзора: МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»; МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организациях».	Да Да Да
4	Осуществление контрольных мероприятий школьными советами, объединениями, комитетами. (Протоколы мероприятий, если есть)	График - родители График - администрация
5	Формы осуществления контроля за качеством питания родителями	18.11.23 - акт Акт проверки качества проверки реф. контроля - в процессе.
6	Документы, регламентирующие организацию контроля за качеством питания родителями	
7	Количество проверок качества питания родителями за период с сентября 2023 года по апрель 2024 года	7 актов реф. контроля.
8	Количество ^{забавно} блюд одного вида, которые были выданы на обед и которые не съели ученики одного класса, отнесли на мойку. Посчитать.	40%
9	Штат работников столовой необходимый для обслуживания питания <u>3</u> . Сколько имеется по факту и сколько работников не хватает на момент проверки <u>4</u> <u>1</u> -	
10	Наглядные формы для прививания навыков здорового питания, плакаты, лозунги	Да
Соблюдение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»		
1.	Соблюдение питьевого режима в школе, наличие фонтанчиков или бака с кипячёной водой (Пункт 8.4.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	А) нет Б) да
2.	Работники пищеблока обеспечены и используют средства индивидуальной защиты (перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, маски, халаты колпаки) (Пункт 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	А) нет Б) да
3.	Внутренняя отделка помещений не имеет повреждений (Подпункт 2.5.1 пункта 2.5 СП 2.4.3648-20) Отделка помещений позволяет проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами.	А) нет Б) да А) нет Б) да

4.	Используются столовые приборы и кухонная посуда из алюминия (Подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20)	<input checked="" type="radio"/> А) нет <input type="radio"/> Б) да
5.	Используется кухонная посуда, столовая посуда, инвентарь с деформацией, с дефектами или механическими повреждениями (Подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20)	<input checked="" type="radio"/> А) нет <input type="radio"/> Б) да
6.	На осветительных приборах есть пылевлагонепроницаемая защитная арматура (Подпункт 2.8.6 пункта 2.8 СП 2.4.3648-20)	<input type="radio"/> А) нет <input checked="" type="radio"/> Б) да
7.	Линия раздачи оснащена термометрами (Пункт 5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	<input type="radio"/> А) нет <input checked="" type="radio"/> Б) да
8.	Температура готовых блюд соответствует той, что указана в технологической карте (Пункт 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	<input type="radio"/> А) нет <input checked="" type="radio"/> Б) да
9.	Холодные блюда и напитки размещаются на охлаждаемой витрине (Подпункт 3.5.2 пункта 3.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	<input type="radio"/> А) нет <input checked="" type="radio"/> Б) да
10.	Допускается ли нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением (Подпункт 3.5.1 пункта 3.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	<input checked="" type="radio"/> А) нет <input type="radio"/> Б) да

Комментарии ответственных лиц (директора, специалиста ответственного за организацию питания, зав. столовой):

Информация о требуемых мерах: *рекомендации от директрисы в связи с обнаружением готового блюда в упаковке (минимизировать контакт с воздухом)*

Подписи лиц, проводивших проверку, дата:

_____ *(подпись)*

_____ *(подпись)*

С актом проверки ознакомлен(а), получил (а), дата 8.04.2014

_____ *(подпись)*

_____ *(подпись)*

Акт составлен в 3х экземплярах

Один экземпляр, оригинал акта Общественного контроля в обязательном порядке передается в ОМС Управление Образованим ПГО.