

ЧЕК-ЛИСТ

мониторинга организации питания в образовательных организациях,
подведомственных управлению образования администрации города
Тулы

МБОУ ЧО №39 (с. Великая Гора, ул. Геря Россаи Макарьева, 9.3)
(наименование образовательной организации, адрес структурного подразделения)

Дата и время проверки 16.10.2024 9⁰⁰ - 11⁰⁰

Организатор питания (самостоятельно, аутсорсинг)

аутсорсинг, ООО "Орион"

Ответственный за питание в ОО/ должность
Смирнова Ольга Львовна, зам. директора по ЗВР

Количество посадочных мест в столовом зале/ количество детей в заявке/
фактическое количество детей в зале
350 посадочных мест / 311 в заявке / 311 факт.

Организация специализированного питания для детей с пищевыми особенностями

отсутствует, на сайте ОО имеется соответствующая запись

проверка проведена в присутствии

Смирновой О. Л., зам. дир-ра по ЗВР

Иванова М. А., инженер / отв. за питание

№ п/п	Требования	Исполнение
1.	Наличие графика посещения столовой, где размещен, кем и когда утвержден	<u>Имеется, размещен на стенде у входа в столовую, утвержд приказом от 14.08.24</u>
2.	Соблюдение графика посещения столовой обучающимися	<u>Соблюдается.</u> 30.08.24
3.	Наличие согласованного меню, соответствие готовых блюд утвержденному меню (в случае замены указать причину, реквизиты приказа)	<u>Имеется, соответствует оригиналу, при необходимости заменят отштампуют.</u>
4.	Наличие средств для мытья рук, локтевых дозаторов с антисептиком, бумажных полотенец/сушилок для рук	<u>Все в наличии.</u>
5.	Соблюдение технологических карт при приготовлении блюд и напитков	<u>Соблюдают.</u>

№ п/п	Требования	Исполнение
6.	Количество сотрудников пищеблока по ШР /факт кол-во/наличие действующих медицинских книжек у сотрудников	На пищеблоке 8 сотрудников, все сотрудники 3 медкнижки.
7.	Внешний вид сотрудников пищеблока, наличие СИЗ	Наличие удерживающих устройств; СИЗ (маски)
8.	Отсутствие личных вещей персонала столовой, часов, ювелирных украшений и проч., использование одноразовых перчаток при порционировании блюд	Персонал есть, личные вещи в гардеробной, ювелирные украшения и часы нет.
9.	Наличие дезинфицирующих средств и рециркуляторов в обеденном зале	Дезсредства в наличии, дзап (отсутствует) и имеется
10.	Наличие столовой посуды со сколами и трещинами, столовых приборов, непригодных для использования	отсутствует
11.	Соблюдение правил хранения чистой столовой посуды и столовых приборов (перед раздачей вымыта и высушена)	Нет (мокрые стаканы)
12.	Уборка столов после каждого использования	Да
13.	Соответствие качества готовых блюд органолептическим показателям (запах, вкус, температура отпуска и т.д.) (t горячие блюда 75, вторые и гарниры 65, холодные напитки 20)	Соответствует
14.	Объем пищевых отходов после приема пищи, %	70%
15.	Родительский контроль, анкетирование, акты, протоколы	Заседание совета по качеству № 2 от 02.10.2024.
16.	Наличие контрольного блюда	Да
17.	Наличие суточных проб (Отбор в промаркированные емкости, хранение не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C)	Имеется
18.	Результаты контрольного взвешивания образцов готовых блюд	Нормы отпусков соблюдены.

№ п/п	Требования	Исполнение
19.	Исправность технологического и холодильного оборудования	Функционирует.
20.	Соблюдение технологии мытья столовой посуды	Соблюдена
21.	Соблюдение условий хранения, приготовления растворов дезинфицирующих и моющих средств на пищеблоке	+
22.	Соблюдение условий и сроков хранения продуктов питания	+
23.	Наличие на продуктах маркировочных ярлыков	+
24.	Соблюдение условий и сроков хранения овощей/фруктов	+
25.	Организация питьевого режима в столовой/ в целом в ОО	Организован в столовой отпуском оборудования для приготовления и подачи воды.
26.	Санитарное состояние обеденного зала, помещение пищеблока	Санитарное состояние соотв. СанПиН
27.	Наличие полного перечня документов	Перечень нормативн. документов представлен полностью. Информация на сайте ОО представлена с учетом
28.	Выявленные нарушения: Приложения № 1 1) Сотрудники обеденного зала моют руки и не используют накрывные столики в обеденной зоне. 2) Недостаточное вовлечение родителей в контроль за организацией питания. 3) Активизировать премиальную работу, привлечь родителей к оказанию дополнительных услуг.	

Мар-
май

В.А. Мареминя
Н.С. Машурова

« 16 » 10 2024

(дата)

Ознакомлен(а). О.А. Смирнова О.А.

16 » октября 2024

Примечания:

1. На сайте общеобразовательной организации нет информации о наличии диетического меню
2. На сайте общеобразовательной организации в разделе «Организация горячего питания» необходимо убрать перимативное документта, у которого окончил срок действия.

Майгурова ИС.