

1	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	октябрь 2023 г.
2	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	
3	Количество перемен для приема пищи учащихся 1 / 2 смены	
4	Продолжительность перемен для приема пищи (20 мин.)	
5	Наличие примерного 10-дневного -24-дневного меню, подписанного организатором питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы и не менее чем на 2 сезона	
6	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)	
7	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	
8	Обеспечение достаточного количества чистой посуды	
9	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	
10	Замена кипяченой воды каждые 3 часа	
11	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	
12	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды / воды из питьевых фонтанчиков	
13	Гигиенический журнал (сотрудники)	
14	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	
15	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	
16	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	
17	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	
18	Проведение дополнительной витаминизации	
19	(С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	
20	Журнал контроля закладки продуктов	
21	Журнал контроля проведения генеральных уборок	
22	Журнал контроля работы рециркулятора	

1	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	ноябрь 2023 г.
2	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	
3	Выдача порций одинакового размера	
4	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	
5	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	
6	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	
7	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	
8	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 10-дневного -24-дневного меню	
9	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены)	
10	Контроль качества поступающих продуктов питания, условий их хранения и сроков реализации	
11	Имеются акты по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований:	
12	Микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) - 1 раз в квартал; калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд одного приема пищи рецептуре - 1 раз в год; микробиологические исследования на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) - не менее 5 смывов 1 раз в полгода; исследование смывов с оборудования, инвентаря, рук, спецодежды персонала на наличие яиц гельминтов - не менее 5 смывов 1 раз в полгода; исследования питьевой воды на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - 2 раза в год	

1	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	декабрь 2023 г.
2	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	
3	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов.	
4	Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах	
5	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	
6	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство государственной регистрации) <*>	
7	Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов (окончания хранения суточных проб блюд из данных продуктов)	
8	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся, что подтверждается документально	
9	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных испытаний	
10	Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	
11	Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в 3 года	
12	Анкетирование родителей / учащихся по вопросам организации питания в МОУ	
13	Анализ результатов анкетирования	

1	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра при поступлении на работу / 1 раз в год	январь 2024 г.
2	Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в года / 2 года (в соответствии с занимаемой должностью)	
3	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	
4	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)	
5	Наличие раздела «Организация питания обучающихся» на официальном стенде учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой раздела	
6	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	
7	Наличие стенда по организации питания (данные об организаторе питания, информация о вышестоящих организациях, график питания, меню на текущую дату, список работников пищеблока, состав бракеражной комиссии и т.д.)	
8	Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания	

1	Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук)	февраль 2024 г.
2	Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)	
3	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	
4	Замена кипяченой воды каждые 3 часа	
5	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	
6	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	
7	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	
8	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	
9	Наличие примерного 10-дневного -24-дневного меню, подписанного организатором питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы и не менее чем на 2 сезона	
10	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	
11	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	
1	Гигиенический журнал (сотрудники)	март 2024 г.
2	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	
3	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	
4	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	
5	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	
6	Проведение дополнительной витаминизации	
7	(С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	
8	Журнал контроля закладки продуктов	
9	Журнал контроля проведения генеральных уборок	
10	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов.	
11	Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах	
12	Наличие раздела «Организация питания обучающихся» на официальном стенде учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой раздела	

1	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	апрель 2024 г.
2	Анкетирование родителей / учащихся по вопросам	
3	организации питания в МОУ	
4	Анализ результатов анкетирования	
5	Наличие стенда по организации питания (данные об организаторе питания, информация о вышестоящих организациях, график питания, меню на текущую дату, список работников пищеблока, состав бракеражной комиссии и т.д.)	
6	Наличие примерного 10-дневного -24-дневного меню, подписанного организатором питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы и не менее чем на 2 сезона	
7	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)	
8	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	
9	Обеспечение достаточного количества чистой посуды	
1	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	май 2024 г.
2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство государственной регистрации) <*>	
3	Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов (окончания хранения суточных проб блюд из данных продуктов)	
4	Контроль качества поступающих продуктов питания, условий их хранения и сроков реализации	
5	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании	
6	Анализ результатов работы общественной комиссии	
7	Самоанализ эффективности работы административной комиссии по контролю организации питания	