

Чек-лист проверки

Дата проведения проверки: 18.09.2020г.

Инициативная группа, проводившая проверку: Бобкина Н.П., Григорьева Е.А., Иванова М.А.

Вопрос

- 1 Имеется ли в организации меню?
- да
- 2 Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?
- да
- 3 Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?
- да (в столовой, на стендах у столовой и в фойе школы у входа)
4. В меню отсутствуют повторы блюд?
- да, по всем дням
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты
- да, по всем дням
6. Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?
- да
7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?
- да
- 8 От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?
- да
- 9 Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?
- нет
- 10 Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?
- нет (нет запроса)
- 11 Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?
- да
- 12 Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?
- да
- 13 Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их

жизнедеятельности?

- нет

14. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?

- ла

15. В-изданы ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?

- да (не все дети моют руки перед едой, особенно обучающиеся старших классов)

16 Выявились ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?

ОГДС

17. Имеют ли факты выдачи детям остывшей пищи?

■ да

Вывод: Питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню, утвержденного директором школы и согласованного с Территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ленинградской области в Кингисеппском, Волосовском и Сланцевском районах. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами. В обеденном зале, у столовой и в фойе у входа вывешено ежедневное меню, утверждённое директором. Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи. Уборка столовой проводится регулярно.

Однако установлено, что не все обучающиеся 1-4 классов не моют руки перед едой, массово не моют руки обучающиеся 5 - 11 классов.

моют руки обучающиеся 5 - 11 классов.
Выявлены случаи выдачи остывшей пищи детям, т.к. на раздаче 1 чел., который заранее
начинает накрывать столы, а также учителя задерживают детей и позже приводят детей на обед.

Рекомендации:

- рекомендаций.

 1. Администрации школы проработать вопрос с ИП Морысева Л.А. о необходимости увеличения штата сотрудников в обеденном зале.
 2. Классным руководителям 1-11 классов провести внеплановые инструктажи с отметкой в классном журнале по ТБ о необходимости мытья рук и обработки их антисептиком.
 3. Категорически запретить учителям начальной школы задержку детей на обеденные перерывы. Отв. Кузнецова Т.К., Григорьева Е.А.
 4. Провести повторный рейд родительской общественности по выполнению рекомендаций по итогам проверки.

Члены комиссии:

Н.П. Бобкина



Е.А. Григорьева

EDM

М.А. Иванова

Ивановъ