

**ЧЕК-ЛИСТ по проверке столовой МБОУ «Алтышевская СОШ» Алатырского муниципального округа**

**26 января 2024 года**

дата проверки

Наименование школы <b>МБОУ «Алтышевская СОШ» Алатырского муниципального округа Чувашской Республики</b>				
Адрес: 429850, Чувашская Республика, Алатырский район, п. Алтышево, ул. Школьная, д. 10-А				
Количество обучающихся <b>94 человека</b>				
Количество мест в столовой <b>77</b>				
<b>ПЕРЕЧЕНЬ ПОКАЗАТЕЛЕЙ</b>		Соответствует	Не соответствует	Примечание
<b>Перед столовой</b>				
Наличие раковин для мытья рук		+		
Наличие моющих дезинфицирующих средств, полотенце (бумажных или электро-)				
<b>Обеденный зал</b>				
Столовая мебель без дефектов и повреждений		+		
Отделка помещения <u>не</u> требует ремонта		+		
Столовая посуда без трещин, сколов		+		
Условия для временного хранения и разогрева готовых домашних блюд				Не предусмотрено
Организация питьевого режима ( <i>наличие питьевых фонтанчиков или кулеров</i> )		+		
Наличие контрольных блюд на раздаче		+		
Наличие суточных проб		+		
<b>Меню</b>				
Названия блюд, масса блюд, калорийность		+		
Соответствие перечня блюд приему пищи		+		
Соответствие фактического меню утвержденному примерному меню		+		
Соответствие массы блюд при взвешивании данным в меню		+		
<b>Хранение продуктов питания</b>				
Использование при приготовлении блюд запрещенных продуктов ( <i>колбасные изделия, молочные продукты с заменителем молочного белка, специи и приправы, уксус, майонез, кетчуп, кофе, газ. напитки, грибы</i> )		+		
Наличие товарно-сопроводительной документации		+		
Соблюдение товарного соседства		+		
Соблюдаются условия хранения и сроки годности продуктов		+		
Сохраняется маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции до полного использования продукта				
<b>Производственно-складские помещения</b>				
Санитарное состояние помещений <u>не</u> требует ремонта		+		
Санитарное состояние помещений чисто убрано		+		
Оборудование исправное		+		

Наличие водоснабжения и водоотведения (централизованное или автономное)	+		
Локальные вытяжные системы над оборудованием (тепловым, посудомоечной машиной)	+		
<b>Техническое оснащение</b>			
Посуда для приготовления блюд из нержавеющей стали без дефектов	+		
Наличие ножей, разделочных досок, инвентаря и посуды, весов	+		
Складские помещения (стеллажи, подтоварники, холодиль. шкафы, термометры, гигрометры)	+		
<i>Для обработки овощей:</i>			
– Картофелеочистительная машина,	+		
– Моечная ванна	+		
– Наличие маркировки на столе, инвентаре и инструментах, посуде	+		
<i>Для обработки мяса и рыбы:</i>			
– Мясорубка	+		
– Моечная ванна (2-секционная)	+		
– Производственный стол (2 шт.)	+		
– холодильный шкаф	+		
– Наличие маркировки на столе, инвентаре и инструментах, посуде	+		
<i>Горячий цех</i>			
– Электроплиты (4 конфорки 2 шт.)	+		
– Электрочайник (1 шт)	+		
– Пароконвектомат (1 шт) или жарочный шкаф (1 шт)	+		
– Протирочная машина ( <i>если готовят пюре</i> )	+		
– Холодильный шкаф	+		
– Производственные столы (2 шт)	+		
– Наличие маркировки на столе, инвентаре и инструментах, посуде	+		
<i>Холодный цех (или стол в горячем цехе)</i>			
– Холодильный шкаф	+		
– Производственный стол (2 шт)	+		
– Овощерезательная машина	+		
– Моечная ванна	+		
– Бактерицидная установка (лампа)	+		
– Наличие маркировки на столе, инвентаре и инструментах, посуде	+		
<i>Мучной цех (или стол в горячем цехе)</i>			
– Тестомесильная машина	+		
– Производственный стол с деревянной столешницей	+		
– Пекарский шкаф (при больших объемах)	+		
<i>Раздаточная зона</i>			
– Мармиты для горячих блюд (наплитный) для первых и третьих блюд	+		

– Мармиты для вторых блюд	+		
– Холодильный прилавок для холодных блюд	+		
– Прилавок для хранения столовых приборов, подносов	+		
– Инвентарь для раздачи блюд с мерными метками	+		
<i>Моечные кухонной и столовой посуды (раздельное мытье)</i>	+		
– моечные ванны	+		
– стеллажи с решетчатыми полками	+		
<i>Наличие помещения (или места) для хранения уборочного инвентаря</i>	+		
<i>Наличие инструкций по приготовлению дезинфицирующих растворов</i>	+		
<i>Наличие места для хранения суточной пробы (специальный холодильник)</i>	+		
<b>Внешний вид персонала</b>			
– Куртка и брюки (халат), колпак, сменная обувь (отсутствие украшений на одежде и руках)	+		
– Наличие одноразовых перчаток, медицинских масок	+		
– Раздельное хранение домашней и санитарной одежды	+		
<b>Документация по столовой</b>			
– утвержденное меню 1-4 классы	+		
– утвержденное меню 5-11 классы	+		
– утвержденное меню для лечебного (диетического) питания	+		
– технологические карты, сборник рецептур	+		
– программа производственного контроля	+		
– журналы бракеража скоропортящейся пищевой продукции	+		
– бракеражный журнал готовых блюд	+		
– «Гигиенический журнал» (журнал здоровья)	+		
– журнал учета температурного режима холодильного оборудования	+		
– журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	+		
– журнал контроля концентрации рабочих растворов дезинфицирующих средств	+		
– график проведения генеральных уборок, дата последней уборки	+		
– сроки прохождения предварительных (при поступлении) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации	+		
– сроки проведения лабораторных исследований работников пищеблоков на наличие норо-, рото- и других вирусных возбудителей кишечных инфекций.	+		
<b>Локальные нормативные документы по организации питания в школе</b>			<i>Реквизиты документов</i>
– Приказ о назначении ответственного за организацию питания	+		
– Положение об организации питания	+		
– Приказ о создании бракеражной комиссии (план работы бракеражной комиссии)	+		
– Положение о бракеражной комиссии	+		
– Приказ о создании комиссии по осуществлению контроля за организацией питания	+		

обучающихся на учебный год	+		
- План работы комиссии по осуществлению контроля за организацией питания обучающихся на учебный год	+		
- Приказ об утверждении комиссии по определению списочного состава обучающихся на получение льготного питания (план работы по организации льготного питания)	+		
- Двенадцатидневное меню	+		
- График питания обучающихся на учебный год	+		
- Акты родительского контроля	+		
<b>Оформление сайта</b>			
- Наличие баннера «Школьное питание» на сайте школы	+		
- Наличие локальных нормативных документов	+		
- Наличие баннера «Народный ревизор»	+		
- Ежедневное меню food, 1-4 классы	+		
- Ежедневное меню 5-11 классы	+		
- Типовое меню (food)	+		
- Findex	+		

Заключение: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Директор МБОУ «Алтышевская СОШ»

\_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (ФИО)

Представители родительского комитета МБОУ «Алтышевская СОШ»:

\_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (ФИО)  
 \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (ФИО)  
 \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (ФИО)  
 \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (ФИО)