

## Мониторинг деятельности рабочих групп по контролю за организацией горячего питания в муниципальных образовательных организациях

Наименование ОУ МАОУ Шухруповская ООШ

### \* Общие требования к организации питания в школе

Отметить пункты, которые НЕ выполняются

- установление продолжительности перемены, достаточной для питания обучающихся (не менее 20 минут)
- соблюдение требований к виду горячего питания (завтрак или обед) в зависимости от режима (смены) обучения
- ведение необходимой документации (гигиенический журнал, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции)
- организация питьевого режима обучающихся (посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды)

### \* Анализ работы школьного пищеблока

Отметить пункты, которые НЕ выполняются

- Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов) при входе на пищеблок
- Наличие и использование бумажных полотенец при входе в пищеблок
- Наличие и использование электрополотенец при входе в пищеблок
- Наличие жидкого мыла при входе в пищеблок
- Наличие разметки на полу для разведения потоков обучающихся в столовой
- Использование средств индивидуальной защиты (санитарно-гигиенические маски, перчатки) сотрудниками пищеблока
- Наличие и использование многоламповых бактерицидных рециркуляторов закрытого типа в помещении пищеблока
- Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку
- Наличие и соблюдение графика проветривания
- Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд
- Информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни)

\*

Отметить пункты, которые НЕ выполняются

- наличие утвержденного двухнедельного меню для каждой возрастной группы детей (для 1–4х классов, 5–9-х классов, 10–11-х классов)

- наличие актуального ежедневного меню по категориям обучающихся, размещенного для общего доступа (для 1–4х классов, 5–9-х классов, 10–11-х классов)
- соблюдение требований к составу завтрака (горячее блюдо и напиток) и составу обеда (закуска, горячее первое, второе блюдо и напиток)
- наличие в меню фруктов, соков
- разнообразие меню, отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней
- фактический вес порции соответствует ее норме по меню

**\* Заполнение раздела «Горячее питание» на официальном сайте школы**

Отметить пункты, по которым **ОТСУТСТВУЕТ** информация на сайте

- нормативные акты и методические документы, устанавливающие требования к организации питания обучающихся
- сведения об организаторе питания
- режим питания обучающихся (график)
- контактная информация ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания обучающихся
- примерное меню
- ежедневное меню (фактическое)
- результаты родительского контроля за организацией питания
- новостная информация (объявления)
- телефон горячей линии Министерства просвещения Российской Федерации по вопросам организации питания для школьников: +7 (800) 200-91-85
- телефон горячей линии Общероссийского общественного движения «НАРОДНЫЙ ФРОНТ «ЗА РОССИЮ»: +7 (800) 200-34-11
- телефон горячей линии Министерства образования: +7 (343) 312-00-04 (140)

**\* Качество продуктов питания в ШКОЛАХ**

Отметьте выявленные в результате проверки нарушения в обеспечении качества продуктов питания

- Обнаружена фальсифицированная продукция
- Нарушение сроков годности продуктов питания
- Нарушение условий хранения продуктов питания
- Отсутствие сопроводительных документов, сертификатов соответствия пищевой продукции

Ответственный



Игнатьева Наталья Александровна  
22.09.2022 г.