

**КАРТОЧКА (Чек-лист)**  
**АНАЛИЗА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ**  
**комиссией Совета по питанию**

МБОУ СОШ № 3 ст. Крепостная

Дата 23 сентября 2024

Ф.И.О., проводивших обследование

Заместитель директора по ВР Путьгина О.В.  
Молова О.Г. родильский кабинет  
Ильин А.А. кабинет 10

№	Перечень предъявляемых требований	Пояснение	Структурные элементы ТНПА	Да	Нет	Частично	Степень выполнения гигиенических требований (в баллах)
<b>Соблюдение противоэпидемического режима в пищеблоке (устройство и содержание пищеблока, транспортирование, хранение продовольственного сырья и пищевых продуктов, соблюдение правил личной гигиены работниками) (максимальное количество баллов – 85)</b>							
1.1	Технологическое и холодильное оборудование исправно		СанПиН по ОУ, п. 142	да			
1.2.	Пищеблок обеспечен достаточным количеством разделочных ножей и досок, кухонной и столовой посуды, кухонного инвентаря, закрепленного за каждым производственным помещением и промаркированного		СанПиН по ОУ, п.п. 143, 144, 145	да			

№	Перечень предъявляемых требований	Пояснение	Структурные элементы ТНПА	Да	Нет	Частично	Степень выполнения гигиенических требований (в баллах)
1.3.	Уборка пищеблока проводится по окончании приготовления пищи для первой и второй смен, обеденного зала – после каждого приема пищи. В конце рабочего дня и при генеральной уборе проводится дезинфекция поверхностей. Генеральная уборка пищеблока проводится не реже одного раза в неделю		СанПиН по ОУ, п.п. 131, 132, 137;  Инструкция по дезинфекции	да			
1.4.	Обеспечено бесперебойное горячее водоснабжение; установленные требования к мытью кухонной посуды соблюдаются.		СанПиН по ОУ, п. п.146, 148, 152	да			
1.5.	Не нарушаются правила мытья столовой посуды, обеспечено бесперебойное горячее водоснабжение		СанПиН по ОУ, п. 146,147, 149, 152	да			
1.6.	Кухонная и столовая посуда просушиваются и хранятся в соответствии с установленными требованиями		СанПиН по ОУ, п. п.150, 151	да			
1.7.	Все поступающие в учреждение - продовольственное сырье и пищевые продукты соответствуют требованиям ТНПА и сопровождаются документами, подтверждающими их качество и безопасность, находятся в исправной, чистой таре.		СанПиН по ОУ, п. 156				
1.8.	Соблюдаются условия хранения скоропортящихся продовольственного сырья и пищевых продуктов		СанПиН по ОУ, п.п. 158, 159, 160, 161				
1.9.	Не нарушаются условия хранения сыпучих пищевых продуктов и хлеба		СанПиН по ОУ, п. п. 142,158, 160				
1.10.	Соблюдаются требования к хранению овощей		СанПиН по ОУ, п. п. 158, 161				

№	Перечень предъявляемых требований	Пояснение	Структурные элементы ТНПА	Да	Нет	Частично	Степень выполнения гигиенических требований (в баллах)
1.11.	Сроки хранения пищевых продуктов и приготовленных блюд не нарушаются.		СанПиН по ОУ, п. 158				
1.12.	Технология приготовления холодных закусок соответствует требованиям, установленным СанПиН и сборником технологических карт блюд и кулинарных изделий		СанПиН по ОУ, п. п. 142, 143, 172, 166				
1.13.	Соблюдается технология приготовления мясных и рыбных горячих блюд (дефростация, подготовка, измельчение, термическая обработка)		СанПиН по ОУ, п. п. 142, 143, 172, 166				
1.14.	Соблюдается технология приготовления других блюд и кулинарных изделий.		СанПиН по ОУ, п. п. 142, 143, 172, 166				
1.15.	Качество готовой пищи ежедневно проверяется бракеражной комиссией		СанПиН по ОУ, п. 170				
1.16.	Созданы условия для соблюдения работниками правил личной гигиены (оборудование помещений умывальниками, имеется санблок, достаточное количество санитарной одежды, созданы условия для хранения личных вещей работников и санитарной одежды)		СанПиН по ОУ, п. п. 38, 153, 174	да			

№	Перечень предъявляемых требований	Пояснение	Структурные элементы ТНПА	Да	Нет	Частично	Степень выполнения гигиенических требований (в баллах)
1.17.	Работники пищеблока прошли спецмедобследование, гигиеническое обучение, соблюдают правила личной гигиены, регистрируют данные о состоянии своего здоровья в журнале «Здоровье». Заболевшие сотрудники пищеблока (при подозрении на заболевание) отстраняются от работы.		СанПиН по ОУ, п. п. 174, 175	га			
2.	<b>Организация питания, качество питания (максимальное количество баллов – 55)</b>						
2.1.	Не принимаются продовольственное сырье и пищевые продукты недоброкачественные, не отвечающие принципам детской диететики, скоропортящиеся на истечении срока годности		СанПиН по ОУ, п. 157				
2.2.	Горячее питание учащихся организовано в соответствии с требованиями данных СанПиН и ТНПА		СанПиН по ОУ, п. п. 162, 163; СанПиН по 6-леткам, п.п. 57, 59, 60	га			
2.3.	Питание организовано по примерным двухнедельным рационам, отвечает принципам детской диететики		СанПиН по ОУ, п. п. 166, 167, 168	га			
2.4.	Выполняются установленные нормы питания		СанПиН по ОУ, п. 162				
2.5.	Соблюдается примерный ассортимент реализуемой буфетной продукции		СанПиН по ОУ, п. 162				
2.6.	Проводится витаминизация супов и сладких (третьих) блюд аскорбиновой кислотой		СанПиН по ОУ, п. 169; Инструкция по С-витаминизации блюд.	га			

№	Перечень предъявляемых требований	Пояснение	Структурные элементы ТНПА	Да	Нет	Частично	Степень выполнения гигиенических требований (в баллах)
2.7.	Питание отдельных учащихся организовано в соответствии с заключением врача-педиатра		СанПиН по ОУ, п. 168; СанПиН по 6-леткам, п. 58				
2.8.	Соблюдаются установленные требования к раздаче пищи, температуре готовых блюд		СанПиН по ОУ, п. 164	ga			
2.9.	Осуществляется отбор суточных проб приготовленных блюд		СанПиН по ОУ, п. 171				
2.10.	Ежедневно перед отпуском проводится оценка качества готовых блюд бракеражной комиссией, утвержденной приказом руководителя общеобразовательного учреждения, с регистрацией результатов в бракеражном журнале.		СанПиН по ОУ, п. 170	ga			
2.11.	Проводится производственный контроль, в том числе лабораторный, за качеством и безопасностью питания учащихся по специально разработанной Программе.		СанПиН по ОУ, п. 177	ga			

#### Расшифровка использованных обозначений в контрольном списке вопросов

1. «Да» – да, есть, соответствует, удовлетворительно (5 баллов)

2. «Нет» – нет, не имеется, не соответствует, неудовлетворительно (0 балл)

3. «Частично» – если требование реализовано не в полном объеме

(1 – 4 балла, при этом 1 балл – соответствие до 20%, 2 балла – соответствие до 40%, 3 балла – от 40 до 70%, 4 балла – от 75 до 99%)(при отметке в указанной графе необходимо делать разъясняющую запись в графе «Примечание»)

Максимальное количество баллов – 140

Риск не выражен или выражен слабо – от 112 баллов до 140.

Средняя степень риска – от 85 до 111 баллов.

Выраженный риск – менее 84 баллов.