

Памятка по изучению организации школьного питания

(наименование общеобразовательной организации)

	Что проверять	Норма	Недостатки
1	Чистота в обеденном зале	Мытье полов после каждого приема пищи Уборка столов после каждого приема пищи Наличие мыла для мытья рук для обучающихся	
2	Наличие информационного стенда с нормативными документами, вывешенного в обеденном зале	Документы: -приказ об организации питания в школе; - график приема пищи; - график дежурства учителей; - приказ о составе бракеражной комиссии; – примерное меню - ежедневное меню	
3	Наличие примерного (циклического меню)	Должно быть согласовано с Управлением Роспотребнадзора. Меню должно быть сезонное и разновозрастное: для детей 7-11 лет, детей 12-17 лет	
4	Наличие фактического (ежедневного) меню	Должно быть утверждено, заведующим производством или бухгалтером КШП, согласовано (утверждено) директором школы Меню должно быть разновозрастное: для детей 7-11 лет, детей 12-17 лет	
5	Соответствие ежедневного меню примерному	Рацион блюд в ежедневном меню за не должен отличаться от соответствующего дня в примерном (циклическом) меню	
6	Наличие контрольного блюда. Соответствие веса порции выходу блюда, указанного в ежедневном меню, и весу блюда, выданного ученику	Сравнить вес контрольного блюда и выход блюда, указанного в ежедневном меню (должны совпадать), Провести контрольное взвешивание блюд, выданных детям (берутся и взвешиваются 5 блюд, высчитывается средний вес блюда, + - 5 - 10 гр.)	
7	Наличие суточных проб, маркировка банок	Баночки для суточных проб должны быть промаркированы: для I блюда, для II блюда, для III блюда Суточные пробы от каждой партии приготовленных блюд хранятся в холодильнике 48 часов . Сравнить «содержимое» баночек с меню на эти дни.	
8	Наличие технологических карт на блюда, приготовленные в день посещения	Технологические карты должны быть утверждены КШП	

9	<p>Наличие бракеражных журналов: –бракеража готовой кулинарной продукции; – бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья; – журнал здоровья –журнал проведения витаминизации 3-их блюд – журнал учета температурного режима холодильного оборудования</p>	<p>Проверить заполнение журналов Должна быть внесена запись каждого блюда и запись, разрешающая выдачу блюд, подписи 3-х членов бракеражной комиссии</p> <p>Температура в холодильниках +2+6 Наличие термометров при необходимости</p>	
10	<p>Дегустация блюд. Оценка качества. Температура блюд: 1 блюдо - 75 градусов, 2-е - 65 , 3-е - 14</p>	<p>Оценка органолептики блюд, приготовленных в день проверки, в соответствии с технологическими картами.</p>	
11	<p>Состояние и хранение столовой посуды</p>	<p>Не должно быть металлических кружек и тарелок. Используется фарфоровая, фаянсовая или стеклянная посуда. Не должно быть сколов на столовой посуде Хранение на стеллажах или в шкафах Допускается использование одноразовых столовых приборов и посуды Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду - в шкафах или на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах рассыпью не допускается</p>	
12	<p>Хранение пищевых отходов</p>	<p>В промаркированной емкости с плотно закрывающей крышкой. Наполнены не более 2/3 объема емкости</p>	
13	<p>Хранение кухонного инвентаря</p>	<p>Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря должны иметь высоту от пола не менее 15 см Должен быть промаркирован, храниться отдельно, разделочные доски из дерева без трещин</p>	
14	<p>Хранение уборочного инвентаря</p>	<p>Оборудуется отдельное помещение, с душевым поддоном и умывальной раковиной с подводкой к ним холодной и горячей воды. При отсутствии такого помещения хранение уборочного инвентаря допускается в специально отведенном месте.. Хранение</p>	

		уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается. Инвентарь для мытья туалетов должен храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.	
15	Общий охват учащихся питанием, в т.ч.: – горячим завтраком; – горячим обедом	Процент охвата питанием. Указать причины отказа детей от питания при наличии таковых	

-

ВЫВОДЫ	
Положительные моменты	Недостатки

--	--