



О контроле санитарно – эпидемиологических требований в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 14 имени Героя России Дмитрия Шектаева»

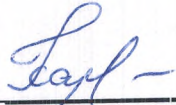
Критерии	Соответствует / не соответствует, да/нет
1. Ведение необходимой документации пищеблока	
гигиенический журнал;	да
журнал учета температурного режима холодильного оборудования;	да
журнал бракеража готовой пищевой продукции;	да
журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;	да
организация питьевого режима детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20;	да
2. Анализ работы	
Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов) при входе на пищеблок;	да
Использование средств индивидуальной защиты (санитарно-гигиенические маски, перчатки) сотрудниками пищеблока;	да
Наличие и использование многоламповых бактерицидных рециркуляторов закрытого типа в помещении пищеблока;	да
Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку;	да
Наличие и соблюдение графика проветривания;	да
Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд;	да
Информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни).	да
3. Анализ меню	
Наличие утвержденного двухнедельного меню для каждой возрастной группы детей;	да
Наличие актуального ежедневного меню, размещенного для общего доступа;	да
Разнообразие меню, отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней;	да
Фактический вес порции соответствует ее норме по меню;	да

Соблюдение требований к массе порции в зависимости от возраста детей;	да
4. Качество продуктов питания.	
Обнаружена фальсифицированная продукция;	нет
Нарушение сроков годности продуктов питания;	нет
Нарушение условий хранения продуктов питания;	нет
Отсутствие сопроводительных документов, сертификатов соответствия пищевой продукции;	нет
5. Организация диетического питания для детей, которые в нем нуждаются.	
Ведется ли учет детей, нуждающихся в диетическом питании;	да
В какой форме организовано диетическое питание детей:	
- по индивидуальному меню;	да
-употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных их родителями (законными представителями), в обеденном зале или специально отведенных помещениях, оборудованных для этого всем необходимым (столами и стульями, холодильником, микроволновыми печами);	
- диетическое питание не организовано	-
6. Контроль санитарно – эпидемиологических требований по профилактике респираторных и инфекционных заболеваний	
Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов) при входе;	да
Использование средств индивидуальной защиты (санитарно-гигиенические маски, перчатки);	да
Наличие и использование многоламповых бактерицидных рециркуляторов закрытого типа в помещениях;	да
Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку;	да
Наличие и соблюдение графика проветривания;	
Информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной пропаганде здорового образа жизни).	да

Члены комиссии:

Ушакова Т.Г. (Заместитель директора по УВР)  09.03.2023г.

Смирнова А.А. (медицинский работник)  09.03.2023

Карташова О.Н. (член бракеражной комиссии)  09.03.2023г.