

Организация питания:

1.Количество учащихся

Учащиеся	Всего
Общее количество (с 1-11 класс)	634
Общее количество 1-4 классы	285
1 смена	270
2 смена	364

2.Оценка графика питания. Организации питания обучающихся осуществляется по расписанию для каждой группы обучающихся в целях минимизации контактов обучающихся во время приема пищи в столовой

3.Количество работников пищеблока: всего 3, из них 2 повара, 1 посудомойщицы

4.Наличие согласованного примерного меню

5.Наличие в обеденном зале ежедневного утвержденного меню: ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

6.Оценка пищеблока по:

-оснащению (таб. прилагается)

-цеховому делению (есть, нет)

7.Количество посадочных мест в обеденном зале

8.Количество умывальников (из расчета 1/20 мест)

9.Наличие горячей/ холодной воды

10. **Хранение 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 – соблюдается, не соблюдается

11.**Хранение ветоши:** Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят в течение 15 мин.), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре – соблюдается, не соблюдается

12.**Хранение пищевых отходов:** Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства. Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные или производственные помещения пищеблока- соблюдается, не соблюдается

13.**Прием продуктов:** Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания образовательных учреждений должен осуществляться при наличии соответствующих документов подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции сохраняется до окончания использования - соблюдается, не соблюдается

14.**Суточная проба:** отбирается от каждой партии приготовленных блюд. Отбор осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб. Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр. **Хранение пробы:** в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6 °С. - соблюдается, не соблюдается

Медицинское обслуживание:

1. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом). (п.9.4) проводится, не проводится

2. Медицинские работники должны следить за организацией питания в общеобразовательном учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи. (п.14.4) – да, нет

3. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников организации общественного питания образовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в "Журнал здоровья" (п.14.7) – да, нет

4. Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья медицинским работником ведется "Ведомость контроля за питанием" в соответствии с рекомендуемой формой (п.14.9) - да, нет

5. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник. (п.14.11) – да, нет