Критерии и нормы школьного питания

КРИТЕРИИ	Норма
Наличие стенда о здоровом питании	Расположен в доступном для учащихся и родителей месте
Наличие и состояние умывальников, электрополотенец (разовых полотенец). Наличие корзин для использованных полотенец, дозаторов с мылом.	1 кран на 20 посадочных мест (п.3.4 СанПиНов) Не менее 2-х электрополотенец, их исправность Дозаторы с мылом должны быть на каждом умывальнике Чистота раковин, кранов, отсутствие пыли на электрополотенцах
Соблюдаются ли правила гигиены (моют ли дети руки перед едой)	
Наличие вывески «Столовая», режима работы столовой	Чистота входной двери в обеденный зал
Состояние обеденного зала:	
• эстетическое оформление обеденного зала школы (салфетки на обеденных столах)	За каждым классом должны быть закреплены определенные обеденные столы
• число посадочных мест	
• маркировка столов	
Чистота в обеденном зале	Мытье полов после каждого приема пищи
Наличие информационного стенда с нормативными документами, вывешенного в обеденном зале	Документы: -приказ об организации питания в школе; - график приема пищи (режима питания), утвержденного директором ОУ; - график дежурства учителей; - приказ о составе бракеражной комиссии; – примерное меню; – книга предложений – СанПиНы
Соблюдение режима питания	Соблюдение утвержденного графика приема пищи
Продолжительность перемен для приема пищи	Не менее 20 минут
Наличие примерного (цикличного меню)	Должно быть согласовано с Управлением Роспотребнадзора, руководителем ОУО, директором КШП Меню должно быть разновозрастное: для детей 7-11 лет, детей 12-17

	лет
Разнообразие меню по дням недели и ассортимента буфетной продукции, сочетаемость блюд в меню, учет сезонности предлагаемого обеда	
Включение в рацион питания продуктов, обогащенных витаминами, микронутриентами	
Наличие витаминных столов	
Наличие фактического (ежедневного) меню, эстетика в его оформлении	Должно быть утверждено директором школы, подписаны заведующим производством или бухгалтером КШП, или поваром **Меню должно быть разновозрастное: для детей 7-11 лет, детей 12-17 лет**
Соответствие ежедневного меню примерному	Рацион блюд в ежедневном меню не должен отличаться от соответствующего дня в примерном (цикличном) меню
Наличие контрольного блюда (таблички-указателя на него). 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), вес блюда, выданного ребенку
Соответствие порций нормам питания Соответствие веса порции ребенка выходу блюда в меню-раскладке	Нормы указаны в приложении № 3 к СанПиНам
Наличие ассортимента буфетной продукции, утвержденного директором, ТО управления Роспотребнадзора, организатором питания (п.6.31. СанПиНов)	
Температура блюд	1 блюдо - 75 градусов, 2-е -65 , 3-е – 14 градусов (п. 8.24 СанПиНов)
Дегустация блюд. Оценка качества.	Оценка органолептики блюд, приготовленных в день проверки, в соответствии с технологическими картами
- наличие производственных столов)	

маркировка производственных столов (СМ, СК,СР,СО,ВМ,ВР,ВО,Г,З,) (п. 4.10 СанПиНов)	
Маркировка холодильников (п. 4.10 СанПиНов), наличие термометров	«Гастрономия», «Молочные блюда», «Мясо, птица», «Фрукты, овощи», «Рыба» Не допускается использование ртутных термометров
Обеспеченность современным технологическим оборудованием (овощерезательная, картофелеочистительная машина, контрольные весы, электромясорубка)	
Наличие инструкций по технике безопасности при работе с электрооборудованием, ковриков	
Оснащенность посудой	2 комплекта на одно посадочное место (п. 4.8 СанПиНов)
Состояние и хранение столовой посуды (п.п. 4.7, 4.8, 4.12, 5.10 СанПиНов)	Не должно быть металлических кружек и тарелок. Используется фарфоровая и стеклянная посуда. Не должно быть сколов на столовой посуде Хранение на стеллажах, полках, в шкафах
Состояние и хранение столовых приборов (п.п. 4.7, 4,8, 4.12, 5.12 СанПиНов)	Из нержавеющей стали, в ящиках-кассетах, ручками вверх. Проводится прокаливание
Состояние и хранение кухонной посуды, маркировка кастрюль и крышек (п.п. 4.12, 5.13 СанПиНов)	Из нержавеющей стали. Хранение на стеллажах 50 см от пола Не допускается использование деформированной посуды
Наличие разделочного инвентаря: доски, ножи (п.п. 4.10, 4.12, 5.13, 5.15 СанПиНов)	Маркировка, хранение досок (на ребре на рабочем месте, д. б. из дерева, не допускается фанера) Маркировка, хранение ножей
Условия хранения хлеба (п.п. 4.12, 5.13 СанПиНов)	Хлеб хранится в шкафах с вентиляционными отверстиями
Условия для обработки и хранения яиц: в промаркированных ваннах, перфорированных емкостей	п. 8.14 СанПиНов Обработка: в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды, 0,5 % раствор хлорамина, ополаскивание 5 мин., чистая промаркированная посуда
Условия хранения пищевых отходов (п. 5.20 СанПиНов). Ответственное лицо, определенное приказом за сбор и хранение	В промаркированной емкости с плотно закрывающей крышкой. Наполнены не более 2/3 объема емкости

отходов	
Условия хранения уборочного инвентаря	п.п..5.21, 5.22 СанПиНов
Чистота и порядок в горячем цеху	
- количество моечных ванн	
- маркировка моечных ванн	п.п. 5.7, 5.8 СанПиНов
- обеспеченность системы водоснабжения	
- исправность системы водоснабжения	
- наличие моющих средств	
Наличие инструкций по применению моющих средств	
Условия хранения моющих средств	п.5.5 СанПиНов
Чистота в моечном отделении	
- оснащенность мебелью, наличие контрольных термометров	п. 4.14 СанПиНов
- хранение продуктов, наличие ярлыков на мешках	
- наличие стеллажей для хранения пищевых продуктов	п.4.6 СанПиНов: на стеллажах, подтоварниках на высоте не менее **15 см от пола**
Наличие места для хранения одежды поваров, количество комплектов (п. 13.3 СнПиНов)	Наличие 3-х комплектов специальной санитарной одежды поваров Санитарная одежда хранится раздельно от личных вещей и обуви (в разных шкафах)
Чистота и порядок в помещении	
Наличие суточных проб, маркировка банок (взять примерное меню, фактическое меню за 2 дня и подойти к холодильнику, где хранятся суточные пробы)	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 фактическим, примерным меню на эти дни. Проверить запись в бракеражном журнале Проследить цепочку: примерное меню – фактическое меню – журнал бракеража готовой кулинарной продукции – суточная проба
Наличие технологических карт на блюда, в том числе на блюда, приготовленные в день посещения	Технологические карты должны быть оформлены в соответствии с рекомендациями (приложение № 5 СанПиНов). Тех. карты должны быть утверждены руководителем школы, подписаны зав. производством, поваром. Тех. карты сформировать в скоросшиватели по блюдам (1-ые блюда, 2-ые и 3-и)
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 - ведомость контроля за рационом питания	Проверить заполнение журналов Должна быть внесена запись каждого блюда и запись, разрешающая выдачу блюд, подписи **3-х членов бракеражной комиссии:** повара, медицинского работника, представителя администрации Температура в холодильниках +2+6
Наличие сертификатов качества на поступающие продукты	Сформировать папку для хранения документов, распределить их по наименованиям продуктов: мясные, рыбные, молочные продукты, крупы, овощи, фрукты и т.д.
Стоимость питания: -завтраки;	

- обеды	
Общий охват учащихся питанием, в т.ч.: – горячим завтраком; – горячим обедом; – завтраком и обедом	Процент охвата питанием. Указать причины отказа детей от питания при наличии таковых
Процент охвата обучающихся горячим питанием	100%
Организация дополнительного питания (буфетная продукция)	нет
Число (процент) детей из многодетных, малообеспеченных семей, получающих льготы на питание из местного бюджета	нет
Ведение документации по учету количества питающихся детей	Наличие журналов для учета питающихся детей
Культура питания учащихся, их поведение в столовой	Организовать вход детей в столовую без рюкзаков, исключить громкие разговоры в столовой
Беседа с учениками о качестве питания	
Обратить внимание на остатки пищи на тарелках: не съедено до 50 % порции; не съедено более 50 % порции	
Беседа с педагогами о качестве питания	
Беседа с родителями о качестве питания (если будут присутствовать в школе)	
Форма организации питания	
Организатор питания	
Условия доставки продовольствованного сырья специализированным транспортом, гарантирующим сохранность сырья и продукции	
Наличие: - договора (реквизиты) на оказание услуг по организации питания	

обучающихся, заключенного между школой и родителями между школой, родителями и оператором питания	
- приказа по школе «Об организации питания обучающихся» (реквизиты)	
- программы по совершенствованию организации школьного питания	
Наличие программы производственного контроля	
Организация питьевого режима, реализация проекта «Чистая вода» - проведение анализа качества воды 2 раза в год	
Организация контроля за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы со стороны медицинского работника. - результаты лабораторных исследований смывов - наличие программы производственного контроля	
- количество поваров, образование	
- количество персонала, образование	
- наличие медицинских книжек	
- своевременность прохождения медосмотров	
- своевременность прохождения гигиенического обучения	
Протоколы о мерах административного воздействия	
Профилактика пищевых отравлений и инфекционных заболеваний	
Наличие системы формирования культуры питания на различных этапах обучения	Организационное, методическое, педагогическое сопровождение работы по данному направлению
Проведение мониторинга обратной связи по вопросам организации школьного питания, его результаты	Наличие книги отзывов, работа телефона «горячей линии» и др.

Эффективность рассмотрения вопросов организации питания на заседаниях Совета общеобразовательной организации	
Реализация образовательных программ, направленных на формирование культуры здорового питания: - «Рациональное и адекватное питание», - «Разговор о правильном питании», - «Школа здорового питания», - «Школьное молоко», другие	
Профессиональная подготовленность педагогов по вопросам формирования культуры здорового питания	
Организационное, методическое, педагогическое сопровождение работы по совершенствованию организации питания	
Эффективность проведения массовых мероприятий, тематических досугов с целью формирования у обучающихся культуры питания	
Итоговая оценка совместных детско-родительских мероприятий	
Вариативность, эффективность проведения тематических мероприятий для родителей (лекции, семинары и т.п.)	
Удовлетворенность детей, родителей и педагогов системностью работы школы по совершенствованию организации питания	
Наличие сайта общеобразовательной организации с информацией по вопросам школьного питания	