

**Чек- лист**

**мониторинга за организацией горячего питания в школе**

Название организации: МОУ СОШ №26  
 Руководитель организации: Иванова Татьяна Анатольевна  
 Организатор (поставщик) питания: Балышев перешива  
 Дата заполнения: 8.10.2024  
 Участники проведения мониторинга: Торбарева Анастасия Сергеевна

| №  | Показатель качества/вопросы   | Да           | Нет |
|--|---|--------------|-----|
| <b>1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.</b> |   |              |     |
| 1  | Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук?  | +            |     |
| 2.   | Имеется мыло, условия для сушки рук?  | +            |     |
| 3.   | Имеются средства для дезинфекции рук?   | +            |     |
| 4.   | Обучающиеся пользуются созданными условиями?  | +            |     |
| <b>2.Санитарно-техническое состояние обеденного зала.</b>        |   |              |     |
| 1.   | Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений), (п. 2.16 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).   | +            |     |
| 2.   | Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин).  | +            |     |
| 3.   | На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание), (п. 3.10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).  | +            |     |
| 4.   | Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание (п. 2.18 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).   | +            |     |
| 5.   | Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции (п. 8.3.1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).  | +            |     |
| 6.   | Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены (п. 2.23 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).  | <del>+</del> |     |
| 7.   | Обеденные столы чистые? (п. 2.19 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).   |              |     |
| 8.   | Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются. (п. 2.18 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).   | +            |     |
| <b>3.Режим работы столовой.</b>                                  |   |              |     |
| 1.   | Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)?   | +            |     |
| 2.   | Вывешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале (п. 8.1.7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).   | +            |     |
| 3.   | Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором (п. 8.1.3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).  | +            |     |
| <b>4.Соблюдение требований по организации питания детей.</b>     |   |              |     |
| 1.   | Наличие на сайте школы цикличного меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше), (п. п. 3.14 Приказ Рособрнадзора от 12.01.2022 N 24).                                 | +            |     |
| 2.   | Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное меню режиму работы школы? (Приложение N 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).   | +            |     |
| 3.   | В меню отсутствуют повторы в смежные дни? ( п.8.1.4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).  | +            |     |
| 4.   | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? (Приложение N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).   | +            |     |
| 5.   | Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?  | +            |     |
| 6.   | От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой), (п. 7.1.3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). | +            |     |

|  |  |   |   |
|--|--|---|---|
| 7.   | Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?                                       |   | + |
| 8.   | Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (п. 8.1.2, п. 8.2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).   |   | + |
| 9.   | Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню (п. 8.1.4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).                      |   | + |
| 10.  | Информирование детей и родителей о здоровом питании (п. 8.1.7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).   | + |   |
| 11.  | Организация питьевого режима: питьевые фонтанчики, бутилированная вода (п. 8.4.2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).  | + |   |
| 12.  | Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств).                     | + |   |
| 13.  | Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения (Приложение N 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).   | + |   |
| <b>5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.</b> |  |   |   |
| 1.   | Наличие спец.одежды у сотрудников?   | + |   |
| 2.   | Состояние спец.одежды у сотрудников (удовл.).  | + |   |
| 3.   | Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезрук.  | + |   |
| 4.   | Использование при раздаче одноразовых перчаток (п. 3.4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).  | + |   |
| 5.   | Наличие дезсредств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей), (п. 4.5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).      | + |   |
| 6.   | Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками. (п. 2.21 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). | + |   |
| 7.   | Наличие профессионального образования у зав.производством и поваров.   | + |   |
| 8.   | Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока.   |   |   |
| 9.   | Наличие книги предложений и отзывов.   |   |   |
| 10.  | Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонок.  | + |   |
| <b>6. Оценка готовых блюд.</b>                             |  |   |   |
| 1.   | Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит.   | + |   |
| 2.   | Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно).                             | + |   |
| 3.   | Соответствие веса порций цикличному меню (Приложение N 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).  | + |   |
| 4.   | Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? (п. 5.2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).                             | + |   |
| 5.   | Имелись ли факты выдачи остывшей пищи? (п. 8.7.4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).  |   | + |
| 6.   | Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей.   | + |   |
| 7.   | Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет.(п. 8.7.1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)   | + |   |
| 8.   | Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд.   | + |   |

Дополнительные

замечания: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Предложения: обед питательный, полезный.  
В столовой чисто, аккуратно. Работники  
приветливые, постоянно работают.

Подписи

участников мониторинга:

*Юри*