

## Чек- лист

### мониторинга за организацией горячего питания в школе

Название организации: МОУ СОШ № 26  
 Руководитель организации: Шанова М.А.  
 Организатор (поставщик) питания: Большая перемена  
 Дата заполнения: 17.10.2024  
 Участники проведения мониторинга: Своякина С.А. (89198216918)

№	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).	—	
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 Рособнадзора 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).	✓	

### 5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.

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.	✓	

### 6. Оценка готовых блюд.

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 пицци? (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: питание вкусное, всегда свежее.  
Сотрудники в спец. одежде, столовая чистая,  
светлая, уютная.

Подписи

участников мониторинга:

*Александр*