

**Чек-лист
мониторинга за организацией горячего питания в школе**

Название организации: МОУ «СОШ № 2»
 Руководитель организации: Лихачева Ольга Николаевна
 Организатор (поставщик) питания: ООО «Большая Перемена»
 Дата заполнения: 15.02.24.
 Участники проведения мониторинга: Ковалева Анастасия Александровна
Р 927134 0107.

№	Показатель качества/вопросы	Да	Нет
1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.			
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?		
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.			
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).		
3. Режим работы столовой.			
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).		
4. Соблюдение требований по организации питания детей.			
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 циклическим 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 дезинфекции.		
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 циклическому 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: сделать каб больше солонки.

Предложения: моя редиска не очень нравится
оливки

Подписи

участников мониторинга: Жоср.