

**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: 16.11.23  
 Участники проведения мониторинга: Жоубуярова А.В.  
8-917-213-66-02

№	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 дезинфицирующих средств, 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 циклическое 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 циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше). (п. п. 3.14 Приказ Рособрназзора от 12.01.2022 N 24).	✓	
2.	Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическое 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 партийготавливаемых блюд снимается бракераж (с занесением в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, включая 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, сертификатов).	✓	
13.	Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения (Приложение № 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).	✓	
<b>5. Культура обслуживания, соблюдение санитарного режима.</b>			
1.	Наличие спецодежды у сотрудников?	✓	
2.	Состояние спецодежды у сотрудников (удовл.)	✓	
3.	Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств дезинфекции.	✓	
4.	Использование при раздаче одноразовых перчаток (п. 3.4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).	✓	
5.	Наличие дезередиств, 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 книг и предложений и отзывов.		
10.	Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солоннок		
<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 ( <u>вкусно</u> , не вкусно).	✓	
3.	Соответствие веса порций циклическому меню (Приложение № 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.	Имеется 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).		10%
8.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающих пищевых продуктов и готовых блюд.	✓	

Дополнительные

замечания: Замечаний нет

Предложения: предложений нет

Подписи

участников мониторинга

Голубярова В.В.