

**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: 19.11.24.
 Участники проведения мониторинга: Львакина Нариса
Тасильевна

| № | 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) | | 15% |
| 8. | Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд. | ✓ | |

Дополнительные

замечания:

нет

Предложения: *нет*

Подписи

участников мониторинга:

[Подпись]
