

№1

Чек-лист контроля организации школьного питания

Дата посещения: 2 апреля 2026
 Наименование организации образования: Школа имени Стаханова
 Председатель Комиссии по мониторингу качества питания детей (бракеражная комиссия) (далее-Комиссия) – руководитель организации образования: А.С. [Имя]
 Количество членов комиссии (Ф.И.О. должность): 1
 Поставщик услуги (при наличии): И.И. [Имя]
 №, дата санитарно-эпидемиологического заключения на деятельность столовой (пищеблока): И.И. [Имя]
 Контингент организации образования (чел.): 1300
 Количество класс-комплектов/групп (ед.): 50
 Количество сотрудников пищеблока (чел.): 1
 Соответствие требованиям Правил организации питания (пункт 22 приказа №598 от 31.10.2018г.)

1.	Общие требования к организации питания в школе	Отметка о выполнении
1.1.	Установление продолжительности перемены, достаточной для питания обучающихся (не менее 20 минут)	Перемены во время которой осуществляется питание
1.2.	Соблюдение требований к виду горячего питания (завтрак или обед) в зависимости от режима (смены) обучения	Требования соблюдаются
1.3.	Ведение необходимой документации (журнал <u>С-витаминации</u> , журнал органолептической оценки качества блюд, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции)	✓
1.4.	Организация питьевого режима обучающихся (посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды)	<i>отсутствует график замены фильтра</i>
2.	Анализ работы школьного пищеблока	
2.1.	Соблюдение проектной мощности (рассчитано на сколько мест и фактически сколько имеется)	✓
2.2.	Исправность системы водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, освещения, вентиляции	✓
2.3.	Оборудованы централизованными системами холодного и горячего водоснабжения	✓
2.4.	Наличие у персонала пищеблока специальной одежды и соблюдение их хранения	✓
2.5.	Наличие у персонала пищеблока медицинской книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра	✓
2.6.	Отсутствие у работников пищеблока гнойничковых заболеваний кожи, нагноившихся порезов, ожогов, ссадин.	✓

2.7	Наличие и использование бумажных полотенец или электрополотенец при входе в пищеблок	отсутствует. судя по фото рук вилки и не раб. нигр. можно в колос. отсутствует в цвет	
2.8	Наличие жидкого мыла при входе в пищеблок	2 из 4х	
2.9	Наличие и использование бактерицидных облучателей закрытого типа в помещении пищеблока	✓	
2.10	Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку	✓	
2.11	Наличие и соблюдение графика проветривания	✓	
2.12	Наличие запасов моющих, дезинфицирующих средств, соблюдение дез. режима, хранение дез. средств	✓	
2.13	Наличие уборочного инвентаря, его маркировка	✓	
2.14	Информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни)	✓	
3.	Анализ меню в школе		
3.1	Наличие утвержденного двухнедельного меню для каждой возрастной группы детей (для 1-4х классов, 5-9-х классов, 10-11-х классов)	✓	
3.2	Наличие актуального ежедневного меню по категориям обучающихся, размещенного для общего доступа (для 1-4х классов, 5-9-х классов, 10-11-х классов)	✓	
3.3	Соблюдение требований к составу завтрака (горячее блюдо и напиток) и составу обеда (закуска, горячее первое, второе блюдо и напиток)	✓	
3.4	Наличие в меню фруктов, соков	✓	
3.5	Разнообразие меню, отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней	✓	
3.6	Фактический вес порции соответствует ее норме по меню	вес не проверили	
4.	Качество продуктов питания в ШКОЛАХ		
4.1	Обнаружена фальсифицированная продукция	—	
4.2	Нарушение сроков годности продуктов питания	—	
4.3	Нарушение условий хранения продуктов питания	фарш в холодильнике с овощами	
4.4	Отсутствие сопроводительных документов, документов об оценке (подтверждении) соответствия продукции (товаров), подтверждающих ее безопасность требованиям документов нормирования (свидетельство о государственной регистрации продукции, декларация о соответствии, сертификат соответствия, ветеринарный документ).	отсутствие сертификатов на мясо (продукция) говядины маргарин (фарш), не кободу	
4.5	Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд	✓	

4.4. Не маргарин и майонез в процессе проверки раскваски. Не «амми» покажем, но срок закончился 13.03.26.

5.	Заполнение раздела «Горячее питание» на официальном сайте школы	
5.1	Нормативные акты и методические документы, устанавливающие требования к организации питания	✓
5.2	Сведения об организаторе питания	✓
5.3	Режим питания обучающихся (график)	✓
5.4	Контактная информация ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания	✓
5.5	Примерное меню	✓
5.6	Ежедневное меню (фактическое)	✓
5.7	Новостная информация (объявления)	✓
5.8	Телефон горячей линии отделов образования РК по вопросам организации питания для школьников:	✓

6. В результате проверки установлено:

1. В процессе фронт. работы проводилось видео фиксация процесса без совмещения членов фр. комиссии.
2. Тех. карты отсутствуют в распечатанном виде
3. Существуют сертификаты на продукцию «Алекс» на колбасу, на фарш (который исп. в пельмени), на рубу, кот. используется в котлет.
4. Отсутствует товарное свидетельство конfeit (хлебной и еще масса видов хлеба)
5. Сметанка - продукция с кремом. Если они для употребления, то как обеспечить детям его получение по меню? И это на одной выдержке

Подписи комиссии:

Дюминаева Ирина Ивановна
 Сидорова Наталья Александровна
 Давыдова Ирина Александровна
 Митинкина Ирина Александровна

Оценочная таблица