

Чек-лист контроля организации школьного питания

Дата посещения: 14.11.2025г.

Наименование организации образования МБОУ "Средняя общеобразовательная школа №1"

Председатель Комиссии по мониторингу качества питания детей (бракеражная комиссия) (далее-Комиссия) – руководитель организации образования А.И.Иванов

Количество членов комиссии (Ф.И.О. должность) 2

Поставщик услуги (при наличии) ООО "Сибирский хлебокомбинат"

№, дата санитарно-эпидемиологического заключения на деятельность столовой (пищеблока) № 10.ХКЗ 88 УХФ ДДВ 62.494 ДМВ 11.11.21

Контингент организации образования (чел.) 1424

Количество класс-комплектов/групп (ед.) 68

Количество сотрудников пищеблока (чел.) 8

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 С-витаминизации, журнал органолептической оценки качества блюд, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции)	<u>Проведены санитарно-эпидемиологические работы</u>
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)	<u>Установлены стационарные питьевые фонтанчики</u>
2.	Анализ работы школьного пищеблока	
2.1.	Соблюдение проектной мощности (рассчитано на сколько мест и фактически сколько имеется)	<u>68 + 1424 1200 1424</u>
2.2.	Исправность системы водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, освещения, вентиляции	<u>Проведены санитарно-эпидемиологические работы</u>
2.3.	Оборудованы централизованными системами холодного и горячего водоснабжения	<u>Проведены санитарно-эпидемиологические работы</u>
2.4.	Наличие у персонала пищеблока специальной одежды и соблюдение их хранения	<u>Проведены санитарно-эпидемиологические работы</u>
2.5.	Наличие у персонала пищеблока медицинской книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра	<u>Проведены санитарно-эпидемиологические работы</u>
2.6.	Отсутствие у работников пищеблока гнойничковых заболеваний кожи, нагноившихся порезов, ожогов, ссадин.	<u>Проведены санитарно-эпидемиологические работы</u>

2.7	Наличие и использование бумажных полотенец или электрополотенец при входе в пищеблок	Уточнить
2.8	Наличие жидкого мыла при входе в пищеблок	В
2.9	Наличие и использование бактерицидных облучателей закрытого типа в помещении пищеблока	В
2.10	Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку	Уточнить
2.11	Наличие и соблюдение графика проветривания	В
2.12	Наличие запасов моющих, дезинфицирующих средств, соблюдение дез. режима, хранение дез. средств	В
2.13	Наличие уборочного инвентаря, его маркировка	В
2.14	Информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни)	Уточнить
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)	В
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)	В
3.3	Соблюдение требований к составу завтрака (горячее блюдо и напиток) и составу обеда (закуска, горячее первое, второе блюдо и напиток)	Уточнить
3.4	Наличие в меню фруктов, соков	В
3.5	Разнообразие меню, отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней	Уточнить
3.6	Фактический вес порции соответствует ее норме по меню	Уточнить
4.	Качество продуктов питания в ШКОЛАХ	
4.1	Обнаружена фальсифицированная продукция	Уточнить
4.2	Нарушение сроков годности продуктов питания	Уточнить
4.3	Нарушение условий хранения продуктов питания	Уточнить
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).	Уточнить
4.5	Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд	Уточнить

