

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

Название организации: МАОУ образовательный центр №2  
 Руководитель организации: Гайсина М.Б.  
 Организатор (поставщик) питания: ООО "Уютно"  
 Дата заполнения: 18.03.2025 08:00  
 Участники проведения мониторинга: Гайсина

| №                                                                | Показатель качества/вопросы                                                                                                                                        | Да | Нет |
|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
| <b>1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.</b> |                                                                                                                                                                    |    |     |
| 1.                                                               | Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук?                                                                                                                       | да |     |
| 2.                                                               | Имеется мыло, условия для сушки рук?                                                                                                                               | да |     |
| 3.                                                               | Имеются средства для дезинфекции рук?                                                                                                                              | да |     |
| 4.                                                               | Обучающиеся пользуются созданными условиями?                                                                                                                       | да |     |
| <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).                                                                          | да |     |
| 2.                                                               | Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин).                                                                                                                   | да |     |
| 3.                                                               | На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание), (п. 3.10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).                                               | да |     |
| 4.                                                               | Проведение уборки обеденного зала после каждого приёма пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание (п. 2.16 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).        | да |     |
| 5.                                                               | Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции (п. 8.1.3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).                                         |    | нет |
| 6.                                                               | Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены (п. 2.23 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).                                                     | да |     |
| 7.                                                               | Обеденные столы чистые? (п. 2.19 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).                                                                                                        | да |     |
| 8.                                                               | Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются (п. 2.18 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).                                                                       | да |     |
| <b>3. Режим работы столовой.</b>                                 |                                                                                                                                                                    |    |     |
| 1.                                                               | Имеется график приёма пищи (продолжительность каждого приёма не менее 20 минут)?                                                                                   | да |     |
| 2.                                                               | Вывешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале (п. 8.1.7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).                                                                        | да |     |
| 3.                                                               | Представление горячего питания обучающимися в соответствии с графиком, утверждённым директором (п. 8.1.3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).                                | да |     |
| <b>4. Соблюдение требований по организации питания детей.</b>    |                                                                                                                                                                    |    |     |
| 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). | да |     |
| 2.                                                               | Соответствует ли количество приёмов пищи регламентированное цикличное меню режиму работы школы? (Приложение N 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).                        | да |     |
| 3.                                                               | В меню отсутствуют повторы в смежные дни? (п. 8.1.4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).                                                                                     | да |     |
| 4.                                                               | В меню отсутствуют запрещённые блюда и продукты? (Приложение N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).                                                                        | да |     |
| 5.                                                               | Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?                                                                                     | да |     |



|                                                            |                                                                                                                                                                  |    |     |
|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
|                                                            | 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?                                       |    | нет |
| 8.                                                         | Предусмотрена ли организация питания детей с учётом особенностей здоровья (п. 8.1.2, п. 8.2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).                                           |    | нет |
| 9.                                                         | Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утверждённым цикличным меню (п. 8.1.4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).                      |    | нет |
| 10.                                                        | Информирование детей и родителей о здоровом питании (п. 8.1.7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).                                                                         | да |     |
| 11.                                                        | Организация питьевого режима: питьевые фонтанчики, бутилированная вода (п. 8.4.2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).                                                      | да |     |
| 12.                                                        | Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств).                     | да |     |
| 13.                                                        | Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения (Приложение N 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).                                             | да |     |
| <b>5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.</b> |                                                                                                                                                                  |    |     |
| 1.                                                         | Наличие спец.одежды у сотрудников?                                                                                                                               | да |     |
| 2.                                                         | Состояние спец.одежды у сотрудников (удовл.).                                                                                                                    | да |     |
| 3.                                                         | Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезрук.                                                                  | да |     |
| 4.                                                         | Использование при раздаче одноразовых перчаток (п. 3.4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).                                                                                | да |     |
| 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).      | да |     |
| 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). | да |     |
| 7.                                                         | Наличие профессионального образования у зав.производством и поваров.                                                                                             | да |     |
| 8.                                                         | Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока.                                                                                                     | да |     |
| 9.                                                         | Наличие книги предложений и отзывов.                                                                                                                             | да |     |
| 10.                                                        | Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонок.                                                                                            | да |     |
| <b>6. Оценка готовых блюд.</b>                             |                                                                                                                                                                  |    |     |
| 1.                                                         | Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит.                                                                                                 | да |     |
| 2.                                                         | Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно).                             | да |     |
| 3.                                                         | Соответствие веса порций цикличному меню (Приложение N 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).                                                                              | да |     |
| 4.                                                         | Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? (п. 5.2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).                             | да |     |
| 5.                                                         | Имелись ли факты выдачи остывшей пищи? (п. 8.7.4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).                                                                                      |    | нет |
| 6.                                                         | Удовлетворённость ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей.                                           | да |     |
| 7.                                                         | Объём пищевых отходов после приёма пищи, их учёт (п. 8.7.1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).                                                                            | да |     |
| 8.                                                         | Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд.                                         | да |     |

Дополнительные замечания: защитный сет

Предложения: добавить, рассмотреть в районе детей  
фруктов

Подписи участников мониторинга: перф