

## Чек-лист мониторинга за организацией школьного питания

(наименование школы, арендатор пищеблока)

Дата проверки 24 октября 2025 года

1.	<b>Общие требования к организации питания в школе</b>	<b>Отметка о выполнении</b>	
		Соответствует	Не соответствует
1	2	3	4
1.1	Санитарное состояние помещений пищеблоков	соответствует	
1.2	Материально-техническое оснащение в соответствии с требованиями	соответствует	
1.3	Установление продолжительности перемены, достаточной для питания обучающихся	соответствует	
1.4	Ведение необходимой документации (журнал С-витаминизации, журнал органолептической оценки качества блюд, журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции)	ведется медиком	
1.5	Организация питьевого режима обучающихся (посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды)	кулер	
2.	<b>Анализ работы школьного пищеблока</b>		
2.1	Соблюдение проектной мощности (рассчитано на сколько мест и фактически сколько питаются, сколько смен, количество детей в смену)	на 48 ч 1 - 27 2 - 15 всего: 42	
2.2	Исправность системы водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, освещения, вентиляции	исправны	
2.3	Оборудованы централизованными системами холодного и горячего водоснабжения	оборуд	
2.4	Наличие у персонала пищеблока специальной одежды и соблюдение их хранения	имеется	
2.5	Наличие у персонала пищеблока медицинской книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра	соответствует	
2.6	Отсутствие у работников пищеблока гнойничковых заболеваний кожи, нагноившихся порезов, ожогов, ссадин.	отсутствует	
2.7	Соблюдение правил личной гигиены обучающихся перед приемом пищи, наличие и использование бумажных полотенец или электрополотенец; наличие жидкого мыла	уч. полотенца + мыло +	

2.8	Наличие и использование бактерицидных облучателей закрытого типа в помещении пищеблока	+	
2.9	Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку	соблюден состр	
2.10	Наличие запасов моющих, дезинфицирующих средств, соблюдение дез. режима, хранение дез. средств	состр	
2.11	Наличие уборочного инвентаря, его маркировка	состр	
2.12	Информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганда здорового образа жизни)	+	
2.13	Достаточность холодильного, технологического оборудования	холод, морозит. ящики	
2.14	Соблюдение товарного соседства хранения пищевой продукции	состр.	
<b>3.</b>	<b>Анализ меню в школе</b>		
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 утвержденного ежедневного меню, наличие сведений об объемах блюд и названия кулинарных изделий, доступность для всех (вывешены ли в обеденном зале), соответствие утвержденного меню с фактическим и нормами питания согласно ППРК № 320 от 12.03.12г.	+	
3.3	Разнообразие меню, отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней	повтор. нет	
3.6	Фактический вес порции соответствует ее норме по меню	+	
<b>4.</b>	<b>Качество продуктов питания в школах</b>		
4.1	Обнаружена фальсифицированная продукция, продукции непромышленного изготовления	не обнар	
4.2	Нарушение сроков годности продуктов питания	не обнар	
4.3	Нарушение условий хранения продуктов питания	сроки в ящиках порядок в ящиках состр в кондитерках	
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).	—	
4.5	Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд	соблюден	
<b>5.</b>	<b>Заполнение раздела «Горячее питание» на официальном сайте школы</b>		
5.1	Нормативные акты и методические документы, устанавливающие требования к организации питания	+	