

Чек-лист мониторинга за организацией школьного питания

(наименование школы, арендатор пищеблока)

Дата проверки 24 октября 2025 года

1.	Общие требования к организации питания в школе	Отметка о выполнении	
		Соответствует	Не соответствует
1	2	3	4
1.1	Санитарное состояние помещений пищеблоков	соотв и коррект	
1.2	Материально-техническое оснащение в соответствии с требованиями	соотв	
1.3	Установление продолжительности перемены, достаточной для питания обучающихся	соотв	
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.	Анализ работы школьного пищеблока		
2.1	Соблюдение проектной мощности (рассчитано на сколько мест и фактически сколько питаются, сколько смен, количество детей в смену)	на 48 м 1-27 2-15 всего: 42	
2.2	Исправность системы водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, освещения, вентиляции	исправн	
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	соотв	
2.6	Отсутствие у работников пищеблока гнойничковых заболеваний кожи, нагноившихся порезов, ожогов, ссадин.	отсутв	
2.7	Соблюдение правил личной гигиены обучающихся перед приемом пищи, наличие и использование бумажных полотенец или электрополотенец; наличие жидкого мыло	бум. полотенце +	

2.8	Наличие и использование бактерицидных облучателей закрытого типа в помещении пищеблока	+	
2.9	Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку	соблюдет	
2.10	Наличие запасов моющих, дезинфицирующих средств, соблюдение дез. режима, хранение дез. средств	соотв	
2.11	Наличие уборочного инвентаря, его маркировка	соотв	
2.12	Информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни)	+	
2.13	Достаточность холодильного, технологического оборудования	ахолод., морозил. камер	
2.14	Соблюдение товарного соседства хранения пищевой продукции	собл.	
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 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 нормам 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	+	
4.	Качество продуктов питания в школах		
4.1	Обнаружена фальсифицированная продукция, продукции непромышленного изготовления	не обнаруж	
4.2	Нарушение сроков годности продуктов питания	не нарушен	
4.3	Нарушение условий хранения продуктов питания	все время в соответствии с нормами в холодильнике	
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	соблюдает	
5.	Заполнение раздела «Горячее питание» на официальном сайте школы		
5.1	Нормативные акты и методические документы, устанавливающие требования к организации питания	+	