

Чек-лист мониторинга за организацией школьного питания

КГУ, СОШ с/п.п. А.А.А.А.

(наименование школы, арендатор пищеблока)

Дата проверки 5.11.2025г

1.	Общие требования к организации питания в школе	Отметка о выполнении	
		Соответствует	Не соответствует
1	2	3	4
1.1	Санитарное состояние помещений пищеблоков	удовл	
1.2	Материально-техническое оснащение в соответствии с требованиями	оснащено	
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)	докум +	
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)	48 по соф. мест 1 см - 27, 2 см - 15	
2.2	Исправность системы водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, освещения, вентиляции	соотв	
2.3	Оборудованы централизованными системами холодного и горячего водоснабжения	соотв	
2.4	Наличие у персонала пищеблока специальной одежды и соблюдение их хранения	соотв +	
2.5	Наличие у персонала пищеблока медицинской книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра	мед. прейд	
2.6	Отсутствие у работников пищеблока гнойничковых заболеваний кожи, нагноившихся порезов, ожогов, ссадин.	отсутств	
2.7	Соблюдение правил личной гигиены обучающихся перед приемом пищи, наличие и использование бумажных полотенец или электрополотенец; наличие жидкого мыло	есть	

2.8	Наличие и использование бактерицидных облучателей закрытого типа в помещении пищеблока	имеется	
2.9	Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку	+	
2.10	Наличие запасов моющих, дезинфицирующих средств, соблюдение дез. режима, хранение дез. средств	+	
2.11	Наличие уборочного инвентаря, его маркировка	+	
2.12	Информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни)	ведется	
2.13	Достаточность холодильного, технологического оборудования	+	
2.14	Соблюдение товарного соседства хранения пищевой продукции	пока соблюдено малочисл. отделено	
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	есть	
3.6	Фактический вес порции соответствует ее норме по меню	есть	
4.	Качество продуктов питания в школах		
4.1	Обнаружена фальсифицированная продукция, продукции непромышленного изготовления	не обнаружено	
4.2	Нарушение сроков годности продуктов питания	не нарушено	
4.3	Нарушение условий хранения продуктов питания	нет нарушений	
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).	отсут.	
4.5	Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд	соблюд.	
5.	Заполнение раздела «Горячее питание» на официальном сайте школы		
5.1	Нормативные акты и методические документы, устанавливающие требования к организации питания	+	