

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

Название организации: МОУ «СОШ п. Коминтерн»

Руководитель организации: Гончарова Татьяна Игоревна

Организатор (поставщик) питания: ООО «Большая перемена»

Дата заполнения: 05.03.2025г 10.30ч

Участники проведения мониторинга: Пономарева Маргарита Анатольевна  
наблюдатели обучающихся 3<sup>9</sup>, 4<sup>9</sup>, 8<sup>9</sup> класса Пономарева Яна, Захаров  
Арсений

| №  | Показатель качества/вопросы   | Да | Нет |
|--|---|----|-----|
| <b>1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.</b> |   |    |     |
| 1  | Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук?  | ✓  |     |
| 2.   | Имеется мыло, условия для сушки рук?  | ✓  |     |
| 3.   | Имеются средства для дезинфекции рук?   | ✓  |     |
| 4.   | Обучающиеся пользуются созданными условиями?  | ✓  |     |
| <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).   | ✓  |     |
| 2.   | Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин).  | ✓  |     |
| 3.   | На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание), (п. 3.10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).  | ✓  |     |
| 4.   | Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание (п. 2.18 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).   | ✓  |     |
| 5.   | Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции (п. 8.3.1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).  | -  |     |
| 6.   | Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены (п. 2.23 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).  |    | ✓   |
| 7.   | Обеденные столы чистые? (п. 2.19 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).   | ✓  |     |
| 8.   | Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются. (п. 2.18 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).   | ✓  |     |
| <b>3. Режим работы столовой.</b>                                 |   |    |     |
| 1.   | Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)?   | ✓  |     |
| 2.   | Вывешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале (п. 8.1.7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).   | ✓  |     |
| 3.   | Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором (п. 8.1.3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).  | ✓  |     |
| <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 Рособрнадзора от 12.01.2022 N 24).                                 | ✓  |     |
| 2.   | Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное меню режиму работы школы? (Приложение N 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).   | ✓  |     |
| 3.   | В меню отсутствуют повторы в смежные дни? (п. 8.1.4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).  | ✓  |     |
| 4.   | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? (Приложение N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).   | ✓  |     |
| 5.   | Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?  | ✓  |     |
| 6.   | От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая 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?  |   |   |
| 8.  | Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (п. 8.1.2, п. 8.2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).   |   | ✓ |
| 9.  | Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню (п. 8.1.4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). <i>не выявлено</i> |   |   |
| 10. | Информирование детей и родителей о здоровом питании (п. 8.1.7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).   | ✓ |   |
| 11. | Организация питьевого режима: питьевые фонтанчики, бутилированная вода (п. 8.4.2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).  | ✓ |   |
| 12. | Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств).                     | ✓ |   |
| 13. | Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения (Приложение N 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).   | ✓ |   |

### 5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.

|     |  |   |  |
|-----|--|---|--|
| 1.  | Наличие спец.одежды у сотрудников?   | ✓ |  |
| 2.  | Состояние спец.одежды у сотрудников (удовл.).  | ✓ |  |
| 3.  | Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезинфекции.   | ✓ |  |
| 4.  | Использование при раздаче одноразовых перчаток (п. 3.4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).  | ✓ |  |
| 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).      | ✓ |  |
| 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). | ✓ |  |
| 7.  | Наличие профессионального образования у зав.производством и поваров.   | ✓ |  |
| 8.  | Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока.   | ✓ |  |
| 9.  | Наличие книги предложений и отзывов.   | ✓ |  |
| 10. | Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонок.  | ✓ |  |

### 6. Оценка готовых блюд.

|    |  |   |    |
|----|--|---|----|
| 1. | Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит.   | ✓ |    |
| 2. | Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно).         | ✓ |    |
| 3. | Соответствие веса порций циклическому меню (Приложение N 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).  | ✓ |    |
| 4. | Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? (п. 5.2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).         | ✓ |    |
| 5. | Имелись ли факты выдачи остывшей пищи? (п. 8.7.4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).  |   | ✓  |
| 6. | Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей. <i>не проводилось</i> |   |    |
| 7. | Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет. (п. 8.7.1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)  |   | 4% |
| 8. | Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд.                     | ✓ |    |

Дополнительные замечания: *нет*

Предложения: *—*

Подписи участников мониторинга: *И. Гонимарова М.А.*  
 зав. пр.-ом *Татьяна Борисовна Н.А.*, зам. дир. по УВР *И. Кривош. В.*  
 ответ. за оп. пит.: *А.А. Кривош. А.М.*