

ЧЕК-ЛИСТ по проверке столовой образовательной организации

МБОУ "СОШ №11"

(наименование образовательной организации)

Дата: 23.04.2025

Время проверки: 10.15-10.45

Состав участников проверки: Родионова С.В. - нач. отд. обр.

Журавкина А.И. - директор

МБОУ "СОШ №11"

От организации присутствовали: Кириллова Л.И. - директор

Орлова О.И. - зав. кафедр. обр.

I. Организационно-распорядительная деятельность	
Приказ о назначении ответственного за организацию питания (дата, № приказа)	<u>приказ, введ. 02.09.2024</u>
Положение об организации питания образовательной организации (дата, № приказа, дата согласования с родительской общественностью)	<u>приказ, введ. 02.09.2024</u> <u>приложение 4</u>
Соответствие состава комиссии, указанных в положении (локальном акте)	<u>приказ, введ. 02.09.2024</u>
— бракеражная комиссия в соответствии с СанПиН (дата, № приказа)	
— комиссия по организации льготного питания в соответствии с нормативным правовым документом муниципалитета	
— комиссия по контролю за организацией питания обучающихся в соответствии с с нормативным правовым документом муниципалитета	
Наличие плана работы комиссии по контролю за организацией питания обучающихся или программы производственного контроля	<u>иллюстрация, приказ, введ. 02.09.2024, прил. 1</u>
Наличие строки и баннера по вопросам питания на официальном сайте образовательной организации. Соответствие информации требованиям. Размещение актуальной информации и меню на сайте (название строки/баннера, наличие актуальной информации (да/нет), наличие актуального меню (2-недельного, ежедневного, последняя дата размещения ежедневного меню)	<u>да</u>
Наличие представленного родителями (законными представителями) обучающегося назначения(й) лечащего врача для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании	<u>нет подх-ти</u>

II. Изучение деятельности администрации образовательной организации по осуществлению контроля за организацией питания		
Перечень показателей	Да	Нет
Перед столовой		
Наличие раковин для мытья рук (указать количество)	6 шт	
Наличие моющих дезинфицирующих средств, полотенец (бумажных или электро-) (указать количество)	✓	
Обеденный зал		
Количество посадочных мест в столовой	120	
Столовая мебель без дефектов и повреждений	✓	
Отделка помещения не требует ремонта	✓	
Столовая посуда без трещин, сколов	✓	
Меню		
должно быть прописано:		
– Названия блюд	✓	
– Масса блюд	✓	
– Калорийность	✓	
Соответствие перечня блюд завтраку (крупяные и творожные блюда, мясные или рыбные блюда, молочные продукты, блюда из яиц, овощи, макаронные изделия, напитки)	✓	
Соответствие перечня блюд обеда (закуска, горячее первое, второе блюдо, напиток)	✓	
Соответствие фактического меню утвержденному примерному меню	✓	
Масса блюд при взвешивании соответствует данным в меню	✓	
Наличие контрольных блюд на линии раздачи	✓	
Наличие суточных проб в соответствии с СанПиН	✓	
Условия для временного хранения и разогрева готовых домашних блюд	✓	
Продукты питания		
Использование при приготовлении блюд запрещенных продуктов (колбасные изделия, молочные продукты с заменителем молочного белка, специи и приправы, уксус, майонез, кетчуп, кофе, газ. напитки, грибы)		✓
Наличие продуктов с истекшим сроком годности		✓
Наличие товарно-сопроводительной документации (документы, подтверждающие качество и безопасность продуктов)	✓	
Наличие маркировки на упаковках продуктов питания	✓	
Наличие термометров в холодильных камерах, соблюдение температурного режима	✓	
Соблюдение условий хранения сырых овощей (очищенная капуста, картофель, морковь и др.)	✓	
Соблюдение условий совместимости хранения продуктов животного происхождения	✓	
Наличие термометров в холодильных камерах, соблюдение температурного режима	✓	
Организация питьевого режима (наличие питьевых фонтанчиков или кулеров)	фонтанчик и кулер	
Производственно-складские помещения		
Санитарное состояние помещений требует ремонта		✓
Санитарное состояние помещений чисто убрано		✓

Оборудование исправное	✓	
Наличие водоснабжения и водоотведения (централизованное или автономное)	цкшр-2	
Локальные вытяжные системы над оборудованием (тепловым, посудомоечной машиной)	✓	
Техническое оснащение		
Посуда для приготовления блюд из нержавеющей стали без дефектов	✓	
Наличие ножей, разделочных досок, инвентаря и посуды, весов (с описанием их состояния)	✓	
Складские помещения (стеллажи, подтоварники, холодильные шкафы, термометры, гигрометры)	✓	
Соблюдаются условия хранения и сроки годности продуктов	✓	
Сохраняется маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции до полного использования продукта	✓	
<i>Для обработки овощей:</i>		
– Картофелеочистительная машина	✓	
– Моечная ванна	✓	
– Производственный стол (при больших объемах)	✓	
– Наличие маркировки на столе, инвентаре и инструментах, посуде (ОС)	✓	
<i>Для обработки мяса и рыбы:</i>		
– Мясорубка	✓	
– Моечная ванна (2-секционная)	✓	
– Производственный стол (2 шт.)	✓	
– холодильный шкаф	✓	
– Наличие маркировки на столе, инвентаре и инструментах, посуде (для мяса – МС; для рыбы – РС)	✓	
<i>Горячий цех</i>		
– Электроплиты (4 конфорки 2 шт.)	✓	
– Электрочувствительный котел (1 шт.)	✓	
– Пароконвектомат (1 шт.) или жарочный шкаф (1 шт.)	✓	
– Электросковорода (при больших объемах)		✓
– Протирочная машина (если готовят пюре)	✓	
– Холодильный шкаф	✓	
– Производственные столы (2 шт.)	✓	
– Наличие маркировки на столе, инвентаре и инструментах, посуде (ОС, ОВ, ВМ, ВР, ВП готовая продукция)	✓	
<i>Холодный цех (или стол в горячем цехе)</i>		
– Холодильный шкаф	✓	
– Производственный стол (2 шт.)	✓	
– Овощерезательная машина	✓	
– Моечная ванна	✓	
– Бактерицидная установка (лампа)	209	
– Наличие маркировки на столе, инвентаре и инструментах, посуде (ОС, ОВ, масло, сыр, хлеб)	✓	
<i>Мучной цех (или стол в горячем цехе)</i>		
– Тестомесильная машина	✓	

– Производственный стол с деревянной столешницей	✓	
– Пекарский шкаф (при больших объемах)	✓	
<i>Раздаточная зона</i>		
– Мармиты для горячих блюд (наплитный) для первых и третьих блюд	✓	
– Мармиты для вторых блюд	✓	
– Холодильный прилавок для холодных блюд	✓	
– Прилавок для хранения столовых приборов, подносов	✓	
– Инвентарь для раздачи блюд с мерными метками	✓	
<i>Моечная кухонной посуды (раздельное мытье)</i>		
– моечные ванны	✓	
– стеллажи с решетчатыми полками	✓	
<i>Моечная столовой посуды (раздельное мытье)</i>		
– моечные ванны или посудомоечная машина	✓	
– стеллажи с решетчатыми полками	✓	
Внешний вид персонала и санитарно-техническое состояние помещений		
– Куртка и брюки (халат), колпак, сменная обувь (отсутствие украшений на одежде и руках)	✓	
– Наличие одноразовых перчаток, медицинских масок	✓	
– Раздельное хранение домашней и санитарной одежды	✓	
Помещение для обработки яиц или емкости для обработки яиц	✓	
Наличие помещения (или места) для хранения уборочного инвентаря	✓	
Наличие инструкций по приготовлению дезинфицирующих растворов	✓	
Наличие места для хранения суточной пробы (специальный холодильник)	✓	
График проведения генеральных уборок	✓	
Проведение генеральной уборки с указанием даты последней уборки	18.04.21	
Наличие рециркуляторов в столовой, в пищеблоке (указать количество и место расположения)	2 шт	
Документация		
– утвержденное меню	✓	
– технологические карты, сборник рецептов	✓	
– программа производственного контроля	✓	
– журналы бракеража скоропортящейся пищевой продукции	✓	
– бракеражный журнал готовых блюд	✓	
– участие медицинского работника в бракераже готовой кулинарной продукции (указать ФИО, должность, количество дней в неделю его участия в бракераже готовой кулинарной продукции)	ежедневно	
– Дата ознакомления членов бракеражной комиссии с методическими рекомендациями органолептической оценки готовой продукции		
– «Гигиенический журнал»	✓	
– журнал учета температурного режима холодильного оборудования	✓	
– журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	✓	
– журнал контроля концентрации рабочих растворов дезинфицирующих средств	✓	
– III. Осуществление родительского контроля		

– Положение о родительском контроле	✓	
– Даты выходов	24.03.2021	
– Способы информирования о проводимом родительском контроле	нет	нет
– Проведенные мероприятия в рамках родительского контроля (опрос, заполнение чек-листа и др.)		

Установлено:

замечаний нет

Подписи

Родительские с. п.

Трусовские А. И.

Кириллов Л. И.

Филиппов А. И.

Ознакомлен руководитель

Кириллов Л. И.