

# ЧЕК-ЛИСТ по проверке столовой образовательной организации

МБОУ, СОШ №1

(наименование образовательной организации)

Дата: 15.04.2024

Время проверки: 9.30 - 10.10

Состав участников проверки:

Родимова Р.В.

Зинькина Д.И.

Мерзлякова С.С.

Передкина А.Н.

От организации присутствовали:

С.С. Марьянова

Директор школы

Зав. производством

А.Н. Передкина

| I. Организационно-распорядительная деятельность                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Приказ о назначении ответственного за организацию питания (дата, № приказа)                                                                                                                                                                                                                                                                             | ~ 462 от 12.12.2024г<br>Касьянова Е.И. |
| Положение об организации питания образовательной организации (дата, № приказа, дата согласования с родительской общественностью)                                                                                                                                                                                                                        | ~ 299/1 от 03.09.2024г                 |
| Соответствие состава комиссии, указанных в положении (локальном акте)                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                        |
| — бракеражная комиссия в соответствии с СанПиН (дата, № приказа)                                                                                                                                                                                                                                                                                        | ~ 265 от 14.08.2024г                   |
| — комиссия по организации льготного питания в соответствии с нормативным правовым документом муниципалитета                                                                                                                                                                                                                                             | ~ 291 от 30.08.2024г                   |
| — комиссия по контролю за организацией питания обучающихся в соответствии с с нормативным правовым документом муниципалитета                                                                                                                                                                                                                            | ~ 337 от 23.09.2024г                   |
| Наличие плана работы комиссии по контролю за организацией питания обучающихся или программы производственного контроля                                                                                                                                                                                                                                  | есть                                   |
| 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) | есть<br>соответствует                  |
| Наличие представленного родителями (законными представителями) обучающегося назначения(й) лечащего врача для детей,                                                                                                                                                                                                                                     | нет информации                         |

|                                                                                                                                                                                                       |            |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----|
| нуждающихся в лечебном и диетическом питании                                                                                                                                                          |            |     |
| <b>II. Изучение деятельности администрации образовательной организации по осуществлению контроля за организацией питания</b>                                                                          |            |     |
| Перечень показателей                                                                                                                                                                                  | Да         | Нет |
| <b>Перед столовой</b>                                                                                                                                                                                 |            |     |
| Наличие раковин для мытья рук (указать количество)                                                                                                                                                    | 10         |     |
| Наличие моющих дезинфицирующих средств, полотенец (бумажных или электро-) (указать количество)                                                                                                        | ✓          |     |
| <b>Обеденный зал</b>                                                                                                                                                                                  |            |     |
| Количество посадочных мест в столовой                                                                                                                                                                 | 200        |     |
| Столовая мебель без дефектов и повреждений                                                                                                                                                            | ✓          |     |
| Отделка помещения не требует ремонта                                                                                                                                                                  | ✓          |     |
| Столовая посуда без трещин, сколов                                                                                                                                                                    |            | ✓   |
| <b>Меню</b>                                                                                                                                                                                           |            |     |
| 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                                                                                                                                     | нет на 2-х |     |
| <b>Продукты питания</b>                                                                                                                                                                               |            |     |
| 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)                                                                   | ✓ | ✓ |
| <b>Производственно-складские помещения</b>                                                                                                |   |   |
| Санитарное состояние помещений требует ремонта                                                                                            | ✓ | ✓ |
| Санитарное состояние помещений чисто убрано                                                                                               | ✓ |   |
| Оборудование исправное                                                                                                                    |   |   |
| Наличие водоснабжения и водоотведения (централизованное или автономное)                                                                   | ✓ |   |
| Локальные вытяжные системы над оборудованием (тепловым, посудомоечной машиной)                                                            | ✓ |   |
| <b>Техническое оснащение</b>                                                                                                              |   |   |
| 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.)                                                                                                         | ✓ |   |
| – Электрокотел (1 шт.)                                                                                                                    | ✓ |   |
| – Пароконвектомат (1 шт.) или жарочный шкаф (1 шт.)                                                                                       | ✓ |   |
| – Электросковорода (при больших объемах)                                                                                                  |   | ✓ |
| – Протирачная 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)                                                                                                                                                 | 2 шт.      |  |
| – 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                                                                                                                                                  | ✓          |  |
| <b>Внешний вид персонала и санитарно-техническое состояние помещений</b>                                                                                                          |            |  |
| – 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                                                                                                                   | 11.04.2025 |  |
| Наличие рециркуляторов в столовой, в пищеблоке (указать количество и место расположения)                                                                                          | 2 шт.      |  |
| <b>Документация</b>                                                                                                                                                               |            |  |
| – утвержденное меню                                                                                                                                                               | ✓          |  |
| – технологические карты, сборник рецептур                                                                                                                                         | ✓          |  |
| – 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                                                                                                            | 03.04.2015 |  |
| – Способы информирования о проводимом родительском контроле                                                               | пож. лист  |  |
| – Проведенные мероприятия в рамках родительского контроля (опрос, заполнение чек-листа и др.)                             | дегустации |  |

Установлено:

имеется посуда со скредами, имеется загро-  
мозить места в/двухэтаж;

Подписи

С.В. Вознова  
В.И. Зинькина  
С.И. Мартынов  
А.А. Деревин

Ознакомлен руководитель

С.И. Маргонова