

ЧЕК-ЛИСТ по проверке столовой образовательной организации

МБОУ "Гимназия № 6"

(наименование образовательной организации)

Дата: 6 ноября 2025 года

Время проверки: 9.40 - 10.15

Состав участников проверки:

С.В. Родионова - начальник отдела
образования
сид. Я. Новокосарева
А.М. Тираскин - директор
МБУ. Центр мониторинга образования

От организации присутствовали: директор Лазарева Валентина Валерьевна,
заведующая производством Николаева Снежана Владимировна

I. Организационно-распорядительная деятельность	
Приказ о назначении ответственного за организацию питания (дата, № приказа)	Приказ от 215-ОД от 29.08.2025
Положение об организации питания образовательной организации (дата, № приказа, дата согласования с родительской общественностью)	Положение от 28.10.2021 № 334-ОД
Соответствие состава комиссии, указанных в положении (локальном акте)	Соответствует
– бракеражная комиссия в соответствии с СанПиН (дата, № приказа)	Приказ от 01.09.2025 № 236
– комиссия по организации льготного питания в соответствии с нормативным правовым документом муниципалитета (приказ)	Приказ от 215-ОД от 29.08.2025
– комиссия по контролю за организацией питания обучающихся в соответствии с с нормативным правовым документом муниципалитета (приказ)	Приказ от 01.09.2025 № 237
Наличие плана работы комиссии по контролю за организацией питания обучающихся или программы производственного контроля	Имеется
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) ссылка на баннер	Организация питания в образовательной организации, да, https://gymnasium-6.chvs.eduru.ru/d/struktura_14
Наличие представленного родителями (законными представителями) обучающегося назначения(й) лечащего врача для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании	+
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)	10	
Наличие моющих дезинфицирующих средств, полотенец (бумажных или электро-) (указать количество)		
Обеденный зал		
Количество посадочных мест в столовой	220	
Столовая мебель без дефектов и повреждений	+	
Отделка помещения не требует ремонта	+	
Столовая посуда без трещин, сколов	+	
Меню		
<i>должно быть прописано:</i>		
– 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	по ф-му
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)	+	дополнительно
Производственно-складские помещения		
Санитарное состояние помещений требует ремонта		+
Санитарное состояние помещений чисто убрано	+	

Оборудование исправное	+	
Наличие водоснабжения и водоотведения (<u>централизованное</u> или автономное)	+	
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.)	+	
– Электрокотел (1 шт.)	+	<i>+ машин 2 котла</i>
– Пароконвектомат (1 шт.) или жарочный шкаф (1 шт.)	+	
– Электросковорода (<i>при больших объемах</i>)		<i>нет</i>
– Протирочная машина (<i>если готовят пюре</i>)	+	
– 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)		<i>2 шт</i>
– 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	5.11.2025	
Наличие рециркуляторов в столовой, в пищеблоке (указать количество и место расположения)	4 ед.	
Документация		
– 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)	Евсеев - 10	
– Дата ознакомления членов бракеражной комиссии с методическими рекомендациями органолептической оценки готовой продукции	+	01.09.2025
– «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	23.10.2005	еже меся чно
– Способы информирования о проводимом родительском контроле	род. час	род. чат гим нази и
– Проведенные мероприятия в рамках родительского контроля (опрос, заполнение чек-листа и др.)		Чек- листы

Установлено:

написать объявление о конкурсе - конкурс и класс. конкурс
и попросить родителей
осудить выставку - по запискам учителя

Подписи

С.В. Родионов
Н.Н. Лурье
В.В. Ларев
С.В. Николаев

Ознакомлен руководитель

В.В. Ларев