

# ЧЕК-ЛИСТ по проверке столовой образовательной организации

МБОУ «СОШ № 20»

Дата: 04.12.2024 (наименование образовательной организации)

Время проверки: 10.40 - 11.50

Состав участников проверки:

От организации присутствовали: директор школы А.В. Мовсеев, зав. производством Ковалева Ю.Я.

| I. Организационно-распорядительная деятельность                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Приказ о назначении ответственного за организацию питания (дата, № приказа)                                                                                                                                                                                                                                                                             | Приказ от 2.09.2024 г.                                                                |
| Положение об организации питания образовательной организации (дата, № приказа, дата согласования с родительской общественностью)                                                                                                                                                                                                                        | Приказ об утверждении положения от 02.09.2024 г.<br>Приказ от 12.09.2024 г. Положение |
| Соответствие состава комиссии, указанных в положении (локальном акте)                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                       |
| — бракеражная комиссия в соответствии с СанПиН (дата, № приказа)                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Положение. 31.08.2019 г.                                                              |
| — комиссия по организации льготного питания в соответствии с нормативным правовым документом муниципалитета                                                                                                                                                                                                                                             | Пр. № 192 от 02.09.2024 г.<br>Пр. № 193 от 02.09.2024 г.                              |
| — комиссия по контролю за организацией питания обучающихся в соответствии с с нормативным правовым документом муниципалитета                                                                                                                                                                                                                            | Приказ от 12.09.2024 г.<br>Положение о комиссии<br>Приказ от 02.09.2024 г. о комиссии |
| Наличие плана работы комиссии по контролю за организацией питания обучающихся или программы производственного контроля                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                       |
| 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) | информ. соотв-т<br>меню корректно                                                     |
| Наличие представленного родителями (законными представителями) обучающегося назначения(й) лечащего врача для детей,                                                                                                                                                                                                                                     | нет таких факт                                                                        |

|                                              |  |
|----------------------------------------------|--|
| нуждающихся в лечебном и диетическом питании |  |
|----------------------------------------------|--|

## II. Изучение деятельности администрации образовательной организации по осуществлению контроля за организацией питания

| Перечень показателей                                                                                                                                                                                  | Да                           | Нет |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-----|
| <b>Перед столовой</b>                                                                                                                                                                                 |                              |     |
| Наличие раковин для мытья рук (указать количество)                                                                                                                                                    | 13                           |     |
| Наличие моющих дезинфицирующих средств, полотенец (бумажных или электро-) (указать количество)                                                                                                        | +                            |     |
| <b>Обеденный зал</b>                                                                                                                                                                                  |                              |     |
| Количество посадочных мест в столовой                                                                                                                                                                 | 230                          |     |
| Столовая мебель без дефектов и повреждений                                                                                                                                                            | да                           |     |
| Отделка помещения не требует ремонта                                                                                                                                                                  | ✓                            |     |
| Столовая посуда без трещин, сколов                                                                                                                                                                    | несколько тарелок со сколами |     |
| <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                                                                                                                                     | в обеденном зале             |     |
| <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.)                                                                                                         | ✓ |   |
| – Электрочайник (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.)                                                                                                           | ✓ |   |

|                                                                                                                                                                                   |                         |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------|
| – Моечная ванна                                                                                                                                                                   | ✓                       |            |
| – Бактерицидная установка (лампа)                                                                                                                                                 | ✓                       |            |
| – 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)                                                                                          | 10 чел. из 10 - с ух/ка |            |
| – 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)                                                                                                               | ✓                       | 10/мес     |
| График проведения генеральных уборок                                                                                                                                              | 29.11                   | 10/мес     |
| Проведение генеральной уборки с указанием даты последней уборки                                                                                                                   |                         | 10/мес     |
| Наличие рециркуляторов в столовой, в пищеблоке (указать количество и место расположения)                                                                                          | 2600 л                  | 2 дозы/мес |
| <b>Документация</b>                                                                                                                                                               |                         |            |
| – 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) |                         |            |

|                                                                                                                           |                         |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--|
| – 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                                                                               | "об осущ. род. контр"   |  |
| – Положение о родительском контроле                                                                                       | приказ № 15 от 02.09.24 |  |
| – Даты выходов                                                                                                            | сост 2024               |  |
| – Способы информирования о проводимом родительском контроле                                                               | чл. при                 |  |
| – Проведенные мероприятия в рамках родительского контроля (опрос, заполнение чек-листа и др.)                             | т.с. с. при             |  |

не соотв - осущ. родительского контроля от 02.09.24 чек-лист

Установлено:

Рекомендовано провести санитарный осмотр и проверку, выявить "мелкие" нарушения

Подписи \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Ознакомлен руководитель \_\_\_\_\_

А. И. Мавеев