

ЧЕК-ЛИСТ по проверке столовой образовательной организации

МБОУ «СОШ № 8» г. Новочебоксарск

(наименование образовательной организации)

Дата: 19.05.2025

Время проверки: 10.30 - 10.55

Состав участников проверки: Д.А. Мещин, зам. зав. по
сод. вопросам администрации г. Новочебоксарск

А.И. Зинченко, директор МБОУ «СМО

М.М. Тришнев, нач. отдела МБОУ «СМО»

От организации присутствовали:

М.П. Метвеев - директор

М.А. Васильева - зав. проф. каб.

I. Организационно-распорядительная деятельность

Приказ о назначении ответственного за организацию питания (дата, № приказа)	03.09.2024 №299 25.11.2024 №471
Положение об организации питания образовательной организации (дата, № приказа, дата согласования с родительской общественностью)	03.09.2024 №299
Соответствие состава комиссии, указанных в положении (локальном акте)	да
– бракеражная комиссия в соответствии с СанПиН (дата, № приказа)	03.09.2024 №300 15.10.2024 №393 25.11.2024 №473
– комиссия по организации льготного питания в соответствии с нормативным правовым документом муниципалитета (приказ)	03.09.2024 №299 25.11.2024 №472
– комиссия по контролю за организацией питания обучающихся в соответствии с нормативным правовым документом муниципалитета (приказ)	03.09.2024 №300 15.10.2024 №393 25.11.2024 №473
Наличие плана работы комиссии по контролю за организацией питания обучающихся или программы производственного контроля	да
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	https://sosh8-nowch.edu21.cap.ru/info/organizaciya-pitaniya-v-obrazovatel'noj-organizacii/
Наличие представленного родителями (законными представителями) обучающегося назначения(й) лечащего врача для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании	нет

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)	9	
Наличие моющих дезинфицирующих средств, полотенец (бумажных или электро-) (указать количество)	5	
Обеденный зал		
Количество посадочных мест в столовой	228	
Столовая мебель без дефектов и повреждений	v	
Отделка помещения не требует ремонта	v	
Столовая посуда без трещин, сколов	v	
Меню		
<i>должно быть прописано:</i>		
– Названия блюд	v	
– Масса блюд	v	
– Калорийность	v	
Соответствие перечня блюд завтраку (крупяные и творожные блюда, мясные или рыбные блюда, молочные продукты, блюда из яиц, овощи, макаронные изделия, напитки)	v	
Соответствие перечня блюд обеда (закуска, горячее первое, второе блюдо, напиток)	v	
Соответствие фактического меню утвержденному примерному меню	v	
Масса блюд при взвешивании соответствует данным в меню	v	
Наличие контрольных блюд на линии раздачи	v	
Наличие суточных проб в соответствии с СанПиН	v	
Условия для временного хранения и разогрева готовых домашних блюд	v	
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)		v
Наличие продуктов с истекшим сроком годности		v
Наличие товарно-сопроводительной документации (документы, подтверждающие качество и безопасность продуктов)		
Наличие маркировки на упаковках продуктов питания	v	
Наличие термометров в холодильных камерах, соблюдение температурного режима	v	
Соблюдение условий хранения сырых овощей (очищенная капуста, картофель, морковь и др.)	v	
Соблюдение условий совместимости хранения продуктов животного происхождения	v	
Наличие термометров в холодильных камерах, соблюдение температурного режима	v	
Организация питьевого режима (наличие питьевых фонтанчиков или кулеров)	v	
Производственно-складские помещения		
Санитарное состояние помещений требует ремонта		v

Санитарное состояние помещений чисто убрано	v	
Оборудование исправное	v	
Наличие водоснабжения и водоотведения (централизованное или автономное)	v	
Локальные вытяжные системы над оборудованием (тепловым, посудомоечной машиной)	v	
Техническое оснащение		
Посуда для приготовления блюд из нержавеющей стали без дефектов	v	
Наличие ножей, разделочных досок, инвентаря и посуды, весов (с описанием их состояния)	v	
Складские помещения (стеллажи, подтоварники, холодильные шкафы, термометры, гигрометры)	v	
Соблюдаются условия хранения и сроки годности продуктов	v	
Сохраняется маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции до полного использования продукта	v	
<i>Для обработки овощей:</i>		
– Картофелеочистительная машина		v
– Моечная ванна	v	
– Производственный стол (при больших объемах)	v	
– Наличие маркировки на столе, инвентаре и инструментах, посуде (ОС)	v	
<i>Для обработки мяса и рыбы:</i>		
– Мясорубка	v	
– Моечная ванна (2-секционная)	v	
– Производственный стол (2 шт.)	v	
– холодильный шкаф	v	
– Наличие маркировки на столе, инвентаре и инструментах, посуде (для мяса – МС; для рыбы – РС)	v	
<i>Горячий цех</i>		
– Электроплиты (4 конфорки 2 шт.)	6 кон x 2 шт. v	
– Электрокотел (1 шт.)	v	
– Пароконвектомат (1 шт.) или жарочный шкаф (1 шт.)	v	
– Электросковорода (при больших объемах)		v
– Протирачная машина (если готовят пюре)	v	
– Холодильный шкаф	v	
– Производственные столы (2 шт.)	v	
– Наличие маркировки на столе, инвентаре и инструментах, посуде (ОС, ОВ, ВМ, ВР, ВП готовая продукция)	v	
<i>Холодный цех (или стол в горячем цехе)</i>		
– Холодильный шкаф	v	
– Производственный стол (2 шт.)	v	
– Овощерезательная машина	v	
– Моечная ванна	v	
– Бактерицидная установка (лампа)	2 шт. v	
– Наличие маркировки на столе, инвентаре и инструментах, посуде (ОС, ОВ, масло, сыр, хлеб)	v	

Мучной цех (или стол в горячем цехе)		
– Тестомесильная машина	v	
– Производственный стол с деревянной столешницей	v	
– Пекарский шкаф (при больших объемах)	v	
Раздаточная зона		
– Мармиты для горячих блюд (наплитный) для первых и третьих блюд	v	
– Мармиты для вторых блюд	v	
– Холодильный прилавок для холодных блюд	v	
– Прилавок для хранения столовых приборов, подносов	v	
– Инвентарь для раздачи блюд с мерными метками	v	
Моечная кухонной посуды (раздельное мытье)		
– моечные ванны	v	
– стеллажи с решетчатыми полками	v	
Моечная столовой посуды (раздельное мытье)		
– моечные ванны или посудомоечная машина	v	
– стеллажи с решетчатыми полками	v	
Внешний вид персонала и санитарно-техническое состояние помещений		
– Куртка и брюки (халат), колпак, сменная обувь (отсутствие украшений на одежде и руках)	v	
– Наличие одноразовых перчаток, медицинских масок	v	
– Раздельное хранение домашней и санитарной одежды	v	
Помещение для обработки яиц или емкости для обработки яиц	v	
Наличие помещения (или места) для хранения уборочного инвентаря	v	
Наличие инструкций по приготовлению дезинфицирующих растворов	v	
Наличие места для хранения суточной пробы (специальный холодильник)	v	
График проведения генеральных уборок	v	
Проведение генеральной уборки с указанием даты последней уборки		
Наличие рециркуляторов в столовой, в пищеблоке (указать количество и место расположения)	2 шт. в зале	
Документация		
– утвержденное меню	v	
– технологические карты, сборник рецептур	v	
– программа производственного контроля	v	
– журналы бракеража скоропортящейся пищевой продукции	v	
– бракеражный журнал готовых блюд	v	
– участие медицинского работника в бракераже готовой кулинарной продукции (указать ФИО, должность, количество дней в неделю его участия в бракераже готовой кулинарной продукции)	Синякова А.Н. медицинская сестра БУ «НМЦ» 5 дней	
– Дата ознакомления членов бракеражной комиссии с методическими рекомендациями органолептической оценки готовой продукции	03.09.2024	
– «Гигиенический журнал»	v	
– журнал учета температурного режима холодильного оборудования	v	

– журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	v	
– журнал контроля концентрации рабочих растворов дезинфицирующих средств	v	
– III. Осуществление родительского контроля		
– Положение о родительском контроле	v	
– Даты выходов	14.04; 10.04	v
– Способы информирования о проводимом родительском контроле	совещания, родительские собрания	
– Проведенные мероприятия в рамках родительского контроля (опрос, заполнение чек-листа и др.)	10.04.2016	опрос, заполнение чек-листа

Установлено: *осведомить проех о удорожном интервью, одновис маркировку на номер, одновис таблички на холодильники*

Подписи *О.А. Мешин* *Оксана*
А.И. Зинькович
М.И. Григорьева *И*

Ознакомлен руководитель *В.С. Смирнов* *Н.П. Маслов*
И *М.А. Масильев*