

ЧЕК-ЛИСТ по проверке столовой образовательной организации
МБОУ «СОШ №13»

Дата: 22.05.2026 (наименование образовательной организации)

Время проверки: 11.40 - 12.00

Состав участников проверки:

С.В. Пофисова
А.И. Зинькович
М.И. Григорьев

От организации присутствовали: И.В. Мещников, директор

А.М. Королёва, зав. кафедрой

I. Организационно-распорядительная деятельность	
Приказ о назначении ответственного за организацию питания (дата, № приказа)	Приказ №252 от 28.08.2025
Положение об организации питания образовательной организации (дата, № приказа, дата согласования с родительской общественностью)	Приказ №254 от 14.09.2020 с изменениями, внесенными приказами № 94 от 16.03.2021, №255 от 30.08.2024, №3926 от 22.11.2024 Согласовано с Управляющим советом МБОУ «СОШ №13», протокол №1 от 30.08.2024
Соответствие состава комиссии, указанных в положении (локальном акте)	
– бракеражная комиссия в соответствии с СанПиН (дата, № приказа)	Приказ №250 от 28.08.2025
– комиссия по организации льготного питания в соответствии с нормативным правовым документом муниципалитета (приказ)	Приказ №268 от 29.08.2025
– комиссия по контролю за организацией питания обучающихся в соответствии с нормативным правовым документом муниципалитета (приказ)	Приказ №269 от 29.08.2025
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	https://21nov13.edusite.ru/mmagic.html?page=/food/meals2.html

Наличие представленного родителями (законными представителями) обучающегося назначения(й) лечащего врача для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании	Запросов на диетическое меню 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)	10	
Наличие моющих дезинфицирующих средств, полотенец (бумажных или электро-) (указать количество)	✓	
Обеденный зал		
Количество посадочных мест в столовой	200	
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	✓	
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 <u>фонтанчиков или кулеров</u>)	3	
Производственно-складские помещения		
Санитарное состояние помещений требует ремонта		✓
Санитарное состояние помещений чисто убрано	✓	
Оборудование исправное	✓	
Наличие водоснабжения и водоотведения (<u>централизованное или автономное</u>)	✓	
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.) 2x6	✓	
– Электрокотел (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, ОБ, 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)		
– 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	15.05.2024	
Наличие рециркуляторов в столовой, в пищеблоке (указать количество и место расположения)		
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)	дс	
– Дата ознакомления членов бракеражной комиссии с методическими рекомендациями органолептической оценки готовой продукции		
– «Гигиенический журнал»	✓	
– журнал учета температурного режима холодильного оборудования	✓	

и - в об. за

76 об. нол

– 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		16.04.2014
– Способы информирования о проводимом родительском контроле		
– Проведенные мероприятия в рамках родительского контроля (опрос, заполнение чек-листа и др.)		

Установлено:

замечаний нет

Подписи

С. В. Воронцова

А. И. Григорьев

М. М. Григорьев

Ознакомлен

Директор школы:

Н.К. Мясникова

Н.К. Мясникова

Заведующая школьной столовой

Л.М. Королькова

Л.М. Королькова