

Чек-лист
Организация питания в образовательной организации

Наименование образовательной организации МБОУ «Парабельская гимназия»
Комиссия, проводившая проверку Бабарыкина Анастасия Владиславовна, Горбунова Татьяна Николаевна

Режим обучения: односменный нет, двухсменный да
Количество обучающихся 630, сотрудников 90
Дата проведения проверки: 04.02.2025г.

№ п/п	Вопрос	Да/нет	Примечание
1.	Имеется ли в организации меню?		
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да	
	Б) да, но без учета возрастных групп		
	В) нет		
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?		
	А) да	да	
	Б) нет		
3.	Вывешено ли цикличное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?		
	А) да	да	
	Б) нет		
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?		
	А) да, по всем дням	да	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни		
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты		
	А) да, по всем дням	да	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни		
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?		
	А) да	да	
	Б) нет		
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?		
	А) да	да	
	Б) нет		

8.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?		
	А) да	да	
	Б) нет		
9.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?		
	А) нет	нет	
	Б) да		
10.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?		
	А) да	да	
	Б) нет		
11.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?		
	А) да	да	
	Б) нет		
12.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?		
	А) да	да	
	Б) нет		
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		
	А) да		
	Б) нет	нет	
14.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?		
	А) да	да	
	Б) нет		
15.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
	А) да		
	Б) нет	нет	
16.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?		
	А) да		
	Б) нет	нет	
17.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		
	А) да		
	Б) нет	нет	

Дата 04.02.2025г.

Чек-лист

Организация питания в образовательной организации (для ответственных за организацию питания)

Наименование образовательной организации МБОУ «Парабельская гимназия»

Ответственный за организацию питания (Ф.И.О.) Ратушняков Владимир Владимирович

Режим обучения: односменный нет, двухсменный да

Количество обучающихся 630, сотрудников 90

№ п/п	Зона контроля	Предмет проверки	Отметка о наличии/состоянии	Примечание
1.	Оценка условий для организации питания	Санитарное состояние столовой	хорошее	
		Соответствие количества оборудованных посадочных мест в столовой количеству одновременно питающихся детей	соответствует	
		Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены (умывальные раковины, мыло, одноразовые полотенца)	да	
		Соответствие требованиям температуры горячих блюд на раздаче и на столе у обучающихся к моменту приема пищи	Соответствует: да	Щи с капустой Картофельное пюре Рыбная котлета Салат из свеклы Компот Вафля хлеб
		Наличие информационного стенда об организации питания, ежедневного меню	да	
		Соблюдение требования к продолжительности перемен для приема пищи	да	
		Размещение информации об организации питания на сайте школы (в том числе ежедневного меню)	да	
2.	Оценка меню	Наличие цикличного согласованного меню	да	
		Наличие технологических карт к нему,	да	

		Соответствие фактического меню согласованному	да	
		Наличие меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании (при наличии в школе детей с заболеваниями)	да	
		Наличие в меню продуктов, обогащенных витаминами и микроэлементами	да	
		Наличие результатов контрольного взвешивания порционных блюд	да	
		Наличие результатов лабораторных исследований готовых блюд (микробиологические показатели, калорийность, С-витамин, содержание йода в йодированной соли)	да	
		Наличие в меню фруктов и овощей	да	
		Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов	да	
3.	Оценка качества пищевого сырья, поступающего на пищеблок	Соответствие поступающего пищевого сырья, заявленному в контрактной документации	да	
		Контроль маркировки, сопроводительных документов	да	
		Соблюдение условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов	да	
		Контроль ведения бракеража сырья	да	
4.	Приготовление блюд	Наличие условий для соблюдения принципов поточности	да	
		Исправность технологического оборудования, инвентаря	да	
		Соблюдение режима мытья и дезинфекции производственных помещений пищеблока	да	
		Своевременность и полнота заполнения бракеражного журнала	да	
		Наличие суточных проб	да	
		Соблюдение сроков реализации приготовленных блюд	да	

5.	Прочие вопросы, характеризующие организацию питания	Наличие нормативных документов ОО (приказы об организации питания, обеспечении питьевого режима, составе бракеражной комиссии, о составе комиссии по общественному контролю)	да	
		Организация производственного контроля	да	
		Соблюдение товарного соседства при хранении продуктов в холодильнике	да	
		Отсутствие кухонной посуды с повреждениями	да	
		Наличие маркировки кухонной посуды	да	
		Соблюдение температурного режима холодильного оборудования	да	
		Соблюдение режима обработки кухонной и столовой посуды	да	
		Обеспеченность персонала специальной одеждой	да	
		Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены персоналом (умывальные раковины, мыло, одноразовые полотенца, туалеты)	да	
		Соблюдение правил личной гигиены персоналом	да	
		Наличие гардероба для персонала	да	
		Своевременность и полнота внесения информации в журнал «Здоровье»	да	
		Своевременность и полнота прохождения персоналом пищеблока периодических медицинских осмотров, вакцинации, гигиенического обучения, наличие на рабочем месте медицинских книжек	да	
		Наличие помещения для уборочного инвентаря	да	
		Наличие маркировки уборочного инвентаря	да	
		Наличие необходимого запаса столовой посуды, моющих и дезинфекционных средств	да	
		Журнал результатов родительского (общественного контроля)	да	

	Наличие договоров на проведение дератизации и дезинсекции (дата, срок действия)	да, до 30.12.2025	
	Отсутствие в школьной столовой мебели с дефектами поверхности	да	
	Наличие маркировки мебели	да	
	Соблюдение требований к относительной влажности и температуре воздуха в складских помещениях	да	
	Санитарное состояние овощехранилища	удовлетворительное	
	Соблюдение требований к относительной влажности и температуре воздуха в овощехранилище	да	







