

### Чек-лист

#### мониторинга за организацией горячего питания в школе

Название организации: МОУ «СОШ с. Узморье им. В. Н. Топоркова»  
 Руководитель организации: Решина Е. М.  
 Организатор (поставщик) питания: ООО «Баласская перемычка»  
 Дата заполнения: 25.09.2024г 10:00  
 Участники проведения мониторинга: Тавришова Е. В.  
Лужина С. С.

№п/п	Показатель качества / вопросы	Да	Нет
<b>1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1	Имеется ли доступ раковинам для мытья рук	+	
2	Имеется мыло, условия для сушки рук	+	
3	Имеется средства для дезинфекции рук	+	
4	Обучающиеся пользуются созданными условиями	+	
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>			
1	Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений), (п.2.16 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	+	
2	Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин)	+	
3	На столовых приборах отсутствует влага (осуществляется прокаливание), (п.3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	+	
4	Проведение влажной уборки обеденного зала после каждого приёма пищи с использованием моющих и дезердств, а также проветривание (п.2.18 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	+	
5	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции (п.8.3.1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	+	
6	Насекомые, грызуны или следы и жизнедеятельности в столовой не обнаружены (п.2.23 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	+	
7	Обеденные столы чистые (п.2.19 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	+	
8	Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются (п.2.18 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	+	
<b>3. Режим работы столовой</b>			
1	Имеется ли график приёма пищи (продолжительность каждого приёма не менее 20 минут)	+	
2	Вывешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале (п.8.1.7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	+	
3	Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утверждённым директором (п.8.1.3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	+	
<b>4. Соблюдение требований по организации питания детей</b>			
1	Наличие на сайте школе цикличного меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 и старше) (п.3.14 Приказ Рособнадзора от 12.10.2022 №24)	+	
2	Соответствует ли количество приёмов пищи регламентированное цикличное меню режиму работы школы (Приложение №12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	+	
3	В меню отсутствуют повторы в смежные дни (п.8.1.4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	+	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты (Приложение №6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	+	
5	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии	+	
6	От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой) (п.7.1.3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	+	
7	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц		+