

ЧЕК-ЛИСТ
по проведению мониторинга организации качественного горячего питания
обучающихся в муниципальных бюджетных дошкольных и общеобразовательных
учреждениях Красногвардейского района Республики Крым

в МБОУ «Попельничковская школа»

1. Об орг. питан. режима № 169 от 30.08.23
2. Об орг. бесп. гор. пит. 1-4 кл. № 124 от 31.08.23
3. О предост. лог. гор. пит. № 125 от 31.08.2023
4. О наем. отв. за гос. техн. общ. № 182 от 01.09.2023
5. Об орг. пит. за счет гос. средств № 200 от 04.09.2023
6. О созд. комиссии по осущ. монитр. № 201 от 04.09.2023
1. Пол. о брак. ком. № 170 от 30.08.23

№ n/n	Вопросы	Да	Нет
	Анализ меню:		
1	Есть Положение об организации питания обучающихся <i>Пр. № 170 от 30.08.23</i>	+	
2	заявления на получение питания и документы, подтверждающие льготу		
3	Имеется ли в школе двухнедельное меню для каждой возрастной группы?	+	
4	Размещено ли двухнедельное меню на сайте школы для ознакомления родителей и детей?	+	
5	Имеется ли в школе график приема пищи учащимися?	+	
6	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?	+	
7	Размещается ли ежедневное меню в подразделе «food» раздела «Горячее питание» на сайтах школ?	+	
8	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	+	
9	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
10	Соответствует ли ежедневное меню основному двухнедельному меню?	+	
11	Соответствуют ли реализуемые блюда утвержденному ежедневному меню?	+	
12	имеется ли утвержденное меню дополнительного питания	+	
13	меню дополнительного питания размещено для ознакомления родителей (законных представителей)	+	
14	Наличие технологических карт на каждое выдаваемое блюдо	+	
15	Выход готовых блюд в соответствии с технологическими картами (контрольное взвешивание)		
16	Выполнение натуральных норм (приложения 7,10 СанПиН)	+	
17	Проведение оценки качества блюд бракеражной комиссией <i>на все смены комиссией</i>		
18	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?	+	
19	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		+
20	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		
21	Условия хранения суточных проб готовых блюд <i>отсутствует необходимость</i>	+	
22	Соответствие массы порции и объема блюд суммарному объему блюд по приемам пищи (приложение 9 СанПиН)		

23	Соблюдаются ли условия хранения суточных проб? (+6°C)	+	
24	Соблюдается ли срок хранения суточных проб? (48 ч.)		
25	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		
26	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?		
27	Отсутствие большого объема пищевых отходов после приема пищи		
Санитарное состояние столовой, пищеблока, посуды			
28	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	+	
29	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или их следы?		+
30	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	+	
31	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
32	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?	+	
33	Целостность столовой посуды (без сколов)		
34	Соответствие внешнего вида сотрудников пищеблока (халат, косынка, отсутствие ювелирных украшений, маникюра)		
Анализ качества продуктов:			
35	Соблюдаются ли условия хранения продуктов	+	
36	Наличие сопроводительных документов на поступившую продукцию	+	
37	Соблюдаются ли сроки годности продуктов	+	
Анализ поставщиков продуктов питания и условий осуществления закупок (для дошкольных образовательных учреждений):			
38	Производитель (крымский или другие субъекты Российской Федерации)		
39	Стоимость закупки основных продуктов питания		

Дата проведения мониторинга 02.11.2023

Александр Леонидович Керемис

С результатами ознакомлен: Гурменко Л. В.
Подпись Ф.И.О. руководителя

Гурменко Л. В.