

ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

От 25.12.2025 г.

МБОУ СОШ

Комиссия в составе

Дубова Н.Р., Савокина В.А.,
Кулько Е.П., Ягурова И.П., Златицкий А.М.

- провела проверку столовой по следующим вопросам (нужное отметить знаком V)
1. Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж)
 2. Контроль взвешивания.
 3. Соблюдение циклического меню.
 4. Контроль соблюдения норм питания.
 5. Контроль санитарного состояния помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников.
 6. Контроль ведения документации пищеблока.
 7. Контроль сертификации продукции.
 8. Контроль и проверка качества, количества приготовленных блюд.
 9. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся.
 10. Контроль соблюдения графика питания обучающихся.
 11. Проверка состояния оборудования школьной столовой.
 12. Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер.
 13. Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.
 14. Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства.
 15. Проверка наличия санитарных книжек сотрудников пищеблока.
 16. Проверка С – ВИТАМИНИЗАЦИИ.
 17. Контроль суточной пробы и условий хранения.
 18. Контроль за своевременным вывозом тары, отходов.
 19. Организация просветительской работы среди обучающихся по вопросам питания.

В результате проверки установлено (нужное подчеркнуть):

1. Сырая и готовая продукция (соответствует норме/не соответствует норме/иное) соответствует
2. Объем выхода готового блюда (соответствует норме/не соответствует норме/иное) соответствует
3. Циклическое меню (соблюдается /не соблюдается/иное) соблюдается
4. Нормы питания (соблюдается /не соблюдается/иное) соблюдаются
5. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников (удовлетворительное/неудовлетворительное/иное) удовлетворительное
6. Документация пищеблока (ведётся в соответствии с требованиями СанПиНа/не ведётся/иное) ведётся
7. Сертификация продукции (сертификаты имеются/отсутствуют/иное) имеются
8. Качество, количество приготовленных блюд (соответствует норме/не соответствует норме/иное) соответствует
9. Отчетная документация по организации питания обучающихся (ведётся/не ведётся/иное) ведётся
10. Графика питания обучающихся (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается/иное) имеется, соблюдается
11. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, в не удовлетворительном состоянии/иное) уд
12. Температурный режим холодильников и холодильных камер (соблюдается/несоблюдается/иное) соблюдается
13. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства (имеются/отсутствуют, правила хранения соблюдаются/не соблюдаются/иное) имеются, соблюдаются
14. Условия и сроки хранения продуктов, товарное соседство (соблюдается/несоблюдается/иное) соблюдается
15. Санитарные книжки сотрудников пищеблока (имеются/не имеются) имеются
16. С – ВИТАМИНИЗАЦИЯ (проводится /не проводится) проводится
17. Суточные пробы, условия хранения (соблюдаются/не соблюдаются/иное) соблюдаются
18. Своевременный вывоз тары, отходов (соблюдается/не соблюдается/иное) соблюдается
19. Просветительская работа среди обучающихся по вопросам питания (проводится/не проводится/иное) проводится

Подпись членов комиссии

Ур *Кул* *Яг* *Злат*
Саво

Чек-лист самообследования

Блок 1. Сотрудники			
КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА (поставить V или обвести O)	КОММЕНТАРИЙ (описать проблему при несоответствии)	СРОК УСТРАНЕНИЯ (самостоятельно; требуется дополнительное финансирование)
Штат сотрудников пищеблока укомплектован	да нет		
Сроки и полнота прохождения медицинского осмотра соблюдены	да нет		
Сроки прохождения гигиенического обучения соблюдены	да нет		
Сведения о вакцинации, перенесенных инфекционных заболеваниях	да нет		
Принятие мер с целью выявления и недопущения больных и лиц с признаками инфекционных заболеваний к работе, с занесением результатов в гигиенический журнал (сотрудников)	да нет		
Блок 2. Оборудование и инвентарь			
Холодильное оборудование в рабочем состоянии	да нет		
Тепловое оборудование в рабочем состоянии	да нет		
Моечное оборудование в рабочем состоянии	да нет		
Технологическое оборудование в рабочем состоянии	да нет		
Холодильное оборудование обеспечено термометрами	да нет		
Складские помещения обеспечены психрометрами	да нет		
Кухонной посуды достаточно, дефекты отсутствуют	да нет		
Столовой посуды достаточно, дефекты отсутствуют	да нет		
Разделочного инвентаря достаточно, дефекты отсутствуют	да нет		
Разделочных столов достаточно, дефекты отсутствуют	да нет		
Кухонная посуда, разделочный инвентарь, разделочные столы промаркированы	да нет		
Блок 3. Условия для соблюдения санитарно-эпидемиологического режима			
Отсутствие в помещениях пищеблока насекомых и (или) грызунов, личных вещей, комнатных растений	да нет		
Наличие инструкций по применению моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для уборки	да нет		

помещений, производственного и санитарного оборудования			
Наличие на рабочих местах инструкций по мойке и дезинфекции посуды, обработке пищевой продукции	да нет		
Наличие достаточного запаса моющих и дезинфицирующих средств	да нет		
Уборочного инвентаря достаточно, промаркирован	да нет		
Условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом созданы	да нет		
Наличие достаточного количества специальной одежды для сотрудников, хранение рабочей одежды и обуви отдельно от личной, средств индивидуальной защиты	да нет		
Блок 4. Санитарно-эпидемиологическое, санитарно-техническое состояние помещений			
Мероприятия по дезинсекции, дератизации проведены	да нет		
Генеральная уборка помещений пищеблока проведена	да нет		
Требуется проведение косметических ремонтных работ (побелка, покраска, ремонт (или) замена кафельной плитки)	да нет		
Столы и стулья обеденного зала без дефектов и повреждений	да нет		
Проведена оценка канализационной системы (требуется проведение ремонтных работ).	да нет		
Проведена оценка вентиляционной системы (требуется проведение ремонтных работ)	да нет		
Проведена оценка систем горячего и холодного водоснабжения (требуется проведение ремонтных работ)	да нет		
Перед использованием водопроводной воды на пищеблоке слиты первые 5-10 литров от застоявшейся в трубах воды	да нет		
Умывальники при обеденном зале обеспечены горячей и холодной водой	да нет		
Блок 5. Оценка качества пищевого сырья поступающего на пищеблок			
Проведена актуализация договоров на организацию питания, поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья (при необходимости)	да нет		
Наличие утвержденного меню, разработанного на период не менее двух недель (с учетом	да нет		



режима работы организации) для каждой возрастной группы обучающихся (7-11 лет, 12 лет и старше)			
Наличие утвержденной технологической документации на изготавливаемую продукцию (технологические карты); журнала бракеража готовой пищевой продукции, журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции; гигиенического журнала (сотрудников), журнала учета температуры и влажности в складских помещениях, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании	да нет		
Наличие на пищеблоке достаточного количества пищевых продуктов в соответствии с утвержденным меню	да нет		
Заблаговременное осуществление заказа пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающих на пищеблок для организации питания обучающихся при наличии документов подтверждающих их безопасность и качество	да нет		
Проведена оценка ассортиментного перечня дополнительного питания	да нет		