

ЧЕК-ЛИСТ
проведения мониторинга качества организации питания

Наименование образовательной организации (далее ОО):

МБОУ СОШ № 36 им.В.Г.Ободовского, г. Усть-Лабинск

Проектная вместимость ОО (количество мест): 140

Форма организации питания в ОО: ИП Маковецкая Т.Г.

Адрес организатора питания: г.Усть-Лабинск, ул. Парковая, 31а

Дата и время заполнения: 08.09.2023

Участники проведения мониторинга:

Ф.И.О., должность лиц из числа представителей образовательной организации

Машлокова А.Х., директор МБОУ СОШ № 36

Карякина И.Н., ответственный по питанию МБОУ СОШ № 36

Пачева А.А., сотрудник ЦРБ, школьный фельдшер

Кравцова С.И., старший повар

Ф.И.О. представителей родительской общественности, мобильный телефон: нет

№	Типы пищеблоков в общеобразовательной организации	Количество ед.
1.	Работает на сырье (полного цикла)	1
2.	Работает на продовольственном сырье и полуфабрикатах	-
3.	Работает на полуфабрикатах (догоотовочная)	-
4.	Работает в режиме буфета-раздаточной	-
5.	Обеденный зал	1
6.	Количество посадочных мест в обеденном зале	140

№	Показатели	1-4 кл.	5-9 кл.	10-11 кл.	Дети с ОВЗ	Дети-инвалиды (инвалиды)
1.	Обучается очно (всего)	331	471	47	18	3
2.	В т.ч. в первую смену	331	144	47	11	3
3.	Во вторую смену	0	327	0	7	0
4.	В третью смену (ОВЗ)	0	0	0	0	0
5.	Обучается на дому (всего)	0	3	1	2	0
6.	Всего обучающихся	331	474	48	20	0

№	Показатели	1-4 кл.	5-9 кл.	10-11 кл.
1.	Количество детей, посещающих группу продлённого дня	0	0	0
2.	Количество детей, обучающихся на подвозе	0	0	0

№	Количество детей организовано питающихся	1-4 кл.	5-9 кл.	10-11 кл.
1.	В I смену			
1.2	в т.ч. перед первым уроком	0	0	0
1.3	после первого урока	8	6	0
1.4	после второго урока	63	82	0
1.5	после третьего урока	123	0	0
1.6	после четвёртого урока	145	0	0
1.7	после пятого урока	0	87	10

1.8	после шестого урока	8	4	0
1.9	после седьмого урока	0	85	0
2.	Во II смену			
2.1	в т.ч. перед первым уроком			
2.2	после первого урока			
2.3	после второго урока			
2.4	после третьего урока			
2.5	после четвёртого урока			
2.6	после пятого урока			
	ИТОГО			

1. Максимальное количество питающихся во время перемены 123 (указывается максимум во время одной перемены).
2. Количество перемен, в которые столовая работает в переуплотнённом режиме 3.
3. Количество детей, посещающих группы продлённого дня 0.
4. Количество детей, посещающих группы продлённого дня, получающих 2-х разовое горячее питание 0.
5. Количество детей, посещающих группы продлённого дня, получающих 3-х разовое горячее питание 0.

№	Формы организации основного питания	ДА-1, НЕТ-0
1.	Классический завтраки обед (1 ассортимент блюд)	1
2.	Завтрак и обед с блюдами по выбору (несколько вариантов ассортимента блюд)	0
3.	Шведский стол	0

№	Формы организации дополнительного питания	ДА-1, НЕТ-0
1.	Буфет – розничная торговля блюдами и продуктами	0
2.	Предоставление комплексных обедов (с основной линии раздачи)	0
3.	Предоставление блюд по выбору (с основной линии раздачи)	0
4.	Вендинговое оборудование	0

№	Ассортимент продукции, реализуемой в буфете	ДА-1, НЕТ-0
1.	Овощные салаты, овощи, готовые к употреблению	0
2.	Первые блюда	0
3.	Гарниры	0
4.	Основные (мясные и рыбные) блюда	0
5.	Каша	0
6.	Молочные продукты, в т.ч. напитки	0
7.	Соки фруктовые и фруктово-овощные	0
8.	Сокодержачие напитки с добавлением сахара	0
9.	Выпечные изделия собственного приготовления	0
10.	Бутерброды	0
11.	Кондитерские изделия (за исключением печенья, злаковых и фруктово-злаковых батончиков)	0
12.	Печенье	0
13.	Злаковые и фруктово-злаковые батончики	0
14.	Фрукты	0
15.	Сладкие глазированные напитки	0

№	Формы организации питьевого режима	ДА-1, НЕТ-0
1.	Питьевые фонтанчики	0
2.	Кулеры	1
3.	Бутилированная вода	0
4.	Кипячёная вода	0
5.	Питьевой режим не организован	0

№	Образовательные программы по здоровому питанию (выберите нужное)	Вовлекаемые в программу контингенты		
		1-4 кл.	5-9 кл.	10-11 кл.
1.	«Основы здорового питания» для детей школьного возраста (Роспотребнадзор)	0	0	0
2.	«Школьное молоко»	0	0	0
3.	«Разговор о правильном питании»	0	0	0
4.	Образовательные программы по здоровому питанию не реализуются	0	0	0

АНАЛИЗ МЕНЮ

		ДА-1, НЕТ-0
1.	Наличие муниципального (основного) организованного/примерного/циклического) меню в ОО для всех возрастных групп и режимов работы школы, согласованного и утверждённого в установленной форме.	1
2.	Соответствие структуры меню СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложение № 8)	1
	приём пищи	1
	наименование блюда	1
	вес блюда	1
	белки	1
	жиры	1
	углеводы	1
	энергетическая ценность	1
	№ рецептуры	1
3.	Наличие меню для детей с ОВЗ/детей-инвалидов	1
4.	Наличие дополнительного меню (ассортимент буфетной продукции)	0
5.	Наличие диетического (лечебного меню)	0
	меню для детей с САХАРНЫМ ДИАБЕТОМ	0
	меню для детей с ПИЩЕВОЙ АЛЛЕРГИЕЙ	0
	меню для детей с ЦЕЛИАКИЕЙ	0
	меню для детей с ФЕНИЛКЕТОНУРИЕЙ	
	меню для детей с МУКОВИСЦИДОЗОМ	0
6.	Наличие ежедневного (фактического) меню, согласованного и утверждённого в установленной форме, с указанием веса/объёма/стоимости блюд и кулинарных изделий	1
7.	Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	1
8.	Соответствие суммарного объёма блюд по приёмам пищи (завтрак не менее 500г. обед не менее 700г.) (СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приложение № 9)	1
9.	Соответствие энергетической ценности школьного завтрака 400-	1

	550 ккал в соответствии с МР 2.4.0179-20, п. 2.6.1.	
10.	Соответствие энергетической ценности школьного обеда 600-750 ккал (30-35% от суточной калорийности) в соответствии с МР 2.4.0179-20, п. 2.6.1.	1
11.	Наличие пищевой продукции, которая не допускается при организации питания обучающихся (СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приложение № 6)	0
12.	Соответствие массы порций основных блюд (не менее 90 г) (СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.6)	1
13.	Наличие графика питания обучающихся (МР 2.4.0179-20)	1
14.	Соответствие суточного режима питания по отдельным приёмам пищи и в зависимости от сменности занятий обучающихся методическим рекомендациям (п.2.6.3.)	1
15.	Соответствие порядку предоставления завтраков/обедов (п. 2.2, 2 или 3 перемена)	1
16.	Соответствие продолжительности перемены для приёма пищи – 20 мин. (п. 2.2)	1

ПРОВЕРКА ЗАЛА ДЛЯ ПРИЁМА ПИЩИ

		ДА-1, НЕТ-0
1.	Наличие ежедневного меню с указанием веса/объёма/стоимости блюд и кулинарных изделий	
2.	Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	
3.	Отсутствуют сколы на столовой посуде	
4.	Отсутствует влага на столовых приборах	
5.	Зал приёма пищи чистый	
6.	Обеденные столы чистые (протёртые)	
7.	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная	
8.	Наличие профессионального образования у поваров	

НАЛИЧИЕ ЛОКАЛЬНЫХ АКТОВ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

№ п/п	Наименование документа	ДА-1, НЕТ-0
1.	Положение об организации горячего питания	1
2.	Положение о школьной столовой	1
3.	Положение об организации питьевого режима	1
4.	Положение о бракеражной комиссии	1
5.	Положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся	1
6.	Положение об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся	1
7.	Положение, регламентирующее порядок доступа родителей (законных представителей) в помещения для приёма пищи	1
8.	Программа по совершенствованию организации горячего питания	0
9.	Программа мероприятий по воспитанию культуры правильного питания на основе принципов здорового питания	0
10.	Приказ об организации питания в ОО с указанием ответственного лица на текущий год (1-4 кл., 5-11 кл.)	1
11.	Приказ о создании бракеражной комиссии	1
12.	Приказ об организации питьевого режима	1
13.	Приказ об утверждении графика приёма пищи	1

14.	Приказ об утверждении состава общественной комиссии по контролю за качеством питания с участием родителей (законных представителей)	1
15.	Приказ о размещении на официальном сайте ОО необходимых материалов	0
16.	Протоколы заседаний по рассмотрению вопроса организации питания (управляющего совета, родительского комитета, педагогического совета, общественного совета)	1
17.	Контракт на оказание услуг по организации питания обучающихся (актуальный на данный период)	1

НАЛИЧИЕ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ НА УРОВНЕ ПИЩЕБЛОКА ОО






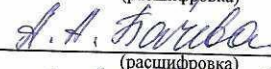


№ п/п	Наименование документа	ДА-1, НЕТ-0
1.	Технологический паспорт пищеблока	1
2.	Программа Производственного контроля на основе принципов ХАСПП	1
3.	Примерное (цикличное) сезонное меню на две возрастные группы 7-11 лет и старше 12 лет	1
4.	Наличие экспертного заключения	1
5.	Акт проверки готовности пищеблока к началу учебного года	1
6.	План проведения текущего и капитального ремонта помещений пищеблока, столовой	
7.	План проведения профилактических технологических осмотров оборудования	
8.	План проведения метрологических работ по проверке измерительного оборудования	
9.	План технологического переоснащения пищеблока с учётом модели предоставления питания	
10.	План проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъёма инфекционных заболеваний (эпидемий, пандемий)	1
11.	Гигиенический журнал (сотрудники)	1
12.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	1
13.	Журнал бракеража готовой продукции	1
14.	Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования	1
15.	Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях	1
16.	Ведомость контроля за рационом питания	1
17.	Договор с аккредитованной лабораторией на проведение периодических испытаний пищевой продукции по физико-химическим показателям	
18.	Договор с аккредитованной метрологической лабораторией на проведение проверки весоизмерительного оборудования	
19.	Договор на проведение профилактических работ технологического оборудования	
20.	Договор на вывоз пищевых отходов	

Дополнения (замечания):

Комиссией проверены сроки реализации продукции -
 - яйцо столовое С1 - 22.09.2023
 - мясной свиной фарш - 12.03.2024
 - сыр твердый выдержанный - 15.10.2023
 - творог ветолевой - 21.10.2023

- Масло и/и 2,5 - 14.09.2023
 - Масло семеновое красильное - 14.10.2023
 - Масло свиное бр. 1 - 6.12.2023
 - Инженер Брайден - 15.11.2023
 - сухо фрукты - 23.07.2024
 - кофе - 23.02.2024
- Корпусный не бот. Кранские продукты
составляются вручную.

Подпись участников мониторинга:

 (подпись)	 (расшифровка)
 (подпись)	 (расшифровка)
 (подпись)	 (расшифровка)
 (подпись)	 (расшифровка)
 (подпись)	 (расшифровка)