



ЧЕК-ЛИСТ

проведения мониторинга качества организации питания

7.05.252 Анализ меню	
1. Организация питьевого режима в школе (питьевые фонтанчики, кулеры, бутылированная вода, кипяченая вода)	✓
2. Образовательные программы по здоровому питанию («Основы здорового питания» для детей школьного возраста (Роспотребнадзор), «Разговор о правильном питании» и т.п.)	✓
3. Наличие мундиропального (основного/организованного/примерного/циклического) меню в ОО для всех возрастных групп и режимов работы школы, согласованного и утвержденного в установленном форме	✓
4. Соответствие структуры меню СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложение № 8)	✓
прием пищи	✓
наименование блюда	✓
вес блюда	✓
белки	✓
жиры	✓
углеводы	✓
энергетическая ценность	✓
№ рецептуры	✓
5. Наличие меню для детей с ОВЗ/детей-инвалидов	✓
6. Наличие дополнительного меню (ассортимент буфетной продукции)	✓
7. Наличие диетического (лечебного меню)	—
меню для детей с САХАРНЫМ ДИАБЕТОМ	—
меню для детей с ПИЩЕВОЙ АЛЕРГИЕЙ	—
меню для детей с ЦЕЛИАКИЕЙ	—
меню для детей с ФЕНИЛКЕТОНУРИЕЙ	—
меню для детей с МУКОВИЦИДНОЗом	—
8. Наличие ежедневного (фактического) меню, согласованного и утвержденного в установленной форме, с указанием веса/объема/стоимости блюд и кулинарных изделий	✓
9. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	✓
10. Соответствие суммарного объема блюд по приемам пищи (завтрак не менее 500 г, обед не менее 700 г)	✓
СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приложение № 9	✓
11. Соответствие энергетической ценности школьного завтрака 400-550 ккал в соответствии с МР 2.4.0179-20, п. 2.6.1.	✓
12. 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.	✓
13. Наличие пищевой продукции, которая не допускается при организации	✓

14. питание обучающихся (СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приложение № 6)	✓
15. Соответствие массы порций основных блюд (не менее 90 г) (СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.6)	✓
16. Наличие графика питания обучающихся (МР 2.4.0179-20)	✓
17. Соответствие суточного режима питания по отдельным приемам пищи и в зависимости от смены/времени занятий обучающихся методическим рекомендациям (п.2.6.3.)	✓
18. Соответствие порядку предоставления завтраков/обедов (п. 2.2, 2 или 3 перемена)	✓
19. Соответствие продолжительности перемены для приема пищи – 20 мин (п.2.2)	✓
Проверка зала для приема пищи	
20. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема/стоимости блюд и кулинарных изделий	✓
21. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	✓
22. Отсутствие скопы на столовой посуде	✓
23. Отсутствие влаги на столовых приборах	✓
24. Зал приема пищи чистый	✓
25. Обеденные столы чистые (протерты)	✓
26. Спецдежда у персонала столовой чистая и опрятная	✓
27. Наличие профессионального образования у поваров	✓
Наличие локальных актов	
образовательной организации	
28. Положение об организации горячего питания	✓
29. Положение о школьной столовой	✓
30. Положение об организации питьевого режима	✓
31. Положение о бракеражной комиссии	✓
32. Положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся	✓
33. Положение об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся	✓
34. Положение, регламентирующее порядок доступа родителей (законных представителей) в помещения для приема пищи	✓
35. Программа по совершенствованию организации горячего питания	✓
36. Программа мероприятий по воспитанию культуры правильного питания на основе принципов здорового питания	✓
37. Приказ об организации питания в ОО с указанием ответственного лица на текущий год (1-4 кл., 5-11 кл.)	✓
38. Приказ о создании бракеражной комиссии	✓
39. Приказ об организации питьевого режима	✓
40. Приказ об утверждении графика приема пищи	✓

40.	Приказ об утверждении состава общественной комиссии по контролю за качеством питания с участием родителей (законных представителей)	✓
41.	Приказ о размещении на официальном сайте ОО необходимых материалов	✓
42.	Протоколы заседаний по рассмотрению вопроса организации питания (управляющего совета, родительского комитета, педагогического совета, общественного совета)	✓
43.	Контракт на оказание услуг по организации питания обучающихся (актуальный на данный период)	✓
Наличие нормативных документов на уровне пищеблока образовательной организации		
44.	Технологический паспорт пищеблока	✓
45.	Программа Производственного контроля на основе принципов ХАССП	✓
46.	Примерное (циклическое) сезонные меню на две возрастные группы 7-11 лет и старше 12 лет	✓
47.	Наличие экспертного заключения	✓
48.	Акт проверки готовности пищеблока к началу учебного года	✓
49.	План проведения текущего и капитального ремонта помещений пищеблока, столовой	✓
50.	План проведения профилактических технологических осмотров оборудования	✓
51.	План проведения метрологических работ по проверке измерительного оборудования	✓
52.	План технологического переоснащения пищеблока с учетом модели предоставления питания	✓
53.	План проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема инфекционных заболеваний (эпидемий, пандемий)	✓
54.	Гигиенический журнал (сотрудники)	✓
55.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	✓
56.	Журнал бракеража готовой продукции	✓
57.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	✓
58.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	✓
59.	Ведомость контроля за рационом питания	✓
60.	Договор с аккредитованной лабораторией на проведение периодических испытаний пищевой продукции по физико-химическим показателям	✓
61.	Договор с аккредитованной метрологической лабораторией на проведение проверки весоизмерительного оборудования	✓
62.	Договор на проведение профилактических работ технологического оборудования	✓
63.	Договор на вывоз пищевых отходов	✓

Проверка официального сайта (раздел «Организация питания в образовательной организации»)		
64.	Информация об условиях питания и охраны здоровья обучающихся	✓
65.	Информация об условиях питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях, в том числе:	✓
	меню ежедневного горячего питания;	✓
	информацию о наличии диетического меню в общеобразовательной организации;	✓
	перечни юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги по организации питания в общеобразовательной организации;	✓
	перечни юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поставляющих (реализующих) пищевые продукты и продовольственное сырье в общеобразовательную организацию;	✓
	форму обратной связи для родителей обучающихся и ответы на вопросы родителей по питанию	✓