

Чек-лист

Тема: «Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в общеобразовательных организациях»

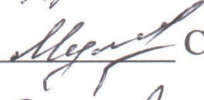
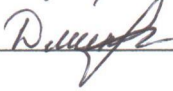
МБОУ «Зерновская средняя школа» Сакского района Республики Крым

декабрь, 2025

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?	+	
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	+	
3	Имеются ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?	+	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	+	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	+	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	+	
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	+	
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70 ⁰ C)?	+	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45-60 ⁰ C)?	+	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18-20 ⁰ C)?	+	
12	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?	+	
14	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктам по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		+
15	Предусмотрена ли организация питания у детей с учетом особенностей	+	

	их здоровья?		
16	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	+	
17	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		+
18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	+	
19	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?	+	
20	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+
21	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		+
22	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	+	
23	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?	+	
24	Удовлетворенное ли санитарное состояние помещения для приема пищи?	+	
25	Есть ли бумажные салфетки на обеденных столах?		+
26	Созданы ли комфортные условия в помещении для приема пищи (освещение, отопление, мебель и т.д.)?	+	
27	Проводится ли уборка помещений для приема пищи после каждого приема пищи?	+	
28	Чистая ли столовая посуда и приборы для приема пищи?	+	
29	Столовая посуда без сколов и трещин?	+	
30	Имеются ли журналы по проведению влажных, генеральных уборок?	+	
31	Есть ли график проветриваний помещения для приема пищи?	+	
32	Наедаются ли обучающиеся?	+	

Члены Родительского контроля:

1.  Н.Д. Колядинская
2.  С.Р. Бекирова
3.  В.К. Дмитриева

ПРОТОКОЛ
проверки организации питания
в МБОУ «Зерновская средняя школа»
школьного совета родительского контроля за организацией питания
обучающихся в общеобразовательных учреждениях Сакского района Республики Крым

22 декабря 2025 года

с. Зерновое

№ 04

Инициативная группа родителей (члены комиссии), проводивших проверку (ФИО):

- Колядинская Н.Д., председатель общешкольного родительского собрания;
- Бекирова С.Р., представитель родительской общественности;
- Дмитриева В.К., представитель родительской общественности.

В ходе очной проверки установлено следующее: бесплатное горячее питание обучающихся осуществляется ИП Духовник Олег Григорьевич, согласно заключенным договорам:

- от 29.08.2025 г. № 21 на оказание услуг по горячему питанию детей, отнесенных к льготным категориям;
- от 29.08.2025 г. № 20 на оказание услуг по горячему питанию обучающихся, получающих начальное общее образование.

В наличии имеется:

1) утвержденные ИП Духовник Олег Григорьевич и согласованные директором школы Костенко Е.Н. от 18.08.2025 г.:

- основное (организованное) меню для обучающихся 1-4 классов;
- основное (организованное) меню для учащихся льготных категорий.

2) утвержденные ИП Духовник Олег Григорьевич и согласованные Роспотребнадзором ассортиментный минимум реализуемых продуктов питания и блюд в столовой в 2025/2026 учебном году.

В пищеблоке работают 2 человека, из них: 1 повар, 1 помощник повара. Медосмотр пройден, документы в соответствии с требованиями, все необходимые прививки имеются.

Обеденный зал рассчитан на 132 посадочных места, для мытья рук обучающимся организовано специальное место при входе в столовую, а именно установлены 5 умывальников, бумажные полотенца, диспенсеры с жидким мылом, антисептики для обработки рук, электросушилки.

Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья осуществляется бракеражной комиссией при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, нарушения условий перевозки – не зафиксированы. Сопроводительная документация на товары в наличии. Условия хранения и сроки реализации продукции соблюдаются.

Наименование выдаваемых блюд соответствует их наименованиям, указанным в технологических документах и ежедневном меню. При выдаче готовой продукции медицинской сестрой произведена термометрия горячих блюд с помощью термощупа. Столовая посуда чистая, без сколов и трещин.

Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией запрещена и не допускается. В меню отсутствуют повторы блюд, а также отсутствуют запрещенные блюда и продукты. Питание обучающихся осуществляется согласно утвержденного графика на 2025/2026 учебный год.

28.07.2025 г. проведена ежегодная поверка технологического и холодильного оборудования в столовой, в наличии имеются соответствующие документы.

В обеденном зале имеется утвержденные директором школы график дежурства учителей и график приема пищи обучающимися. Графиком приема пищи предусмотрены 2 большие перемены по 20 минут. Продолжительность перемены достаточна для приема пищи.

Установлен рециркулятор для обеззараживания воздуха и используется в соответствии с инструкцией по эксплуатации, ведется журнал установленного образца, график проведения ежедневной дезинфекции воздушной среды – соблюдается.

Внутренняя отделка обеденного зала выполнена из материалов, позволяющих проветривать помещение столовой, проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, столы в обеденном зале убираются после каждого приема пищи. Для уборки выделен отдельный промаркированный инвентарь, который хранится в специально отведенном месте, график уборки соблюдаются. В столовой чисто, следов жизнедеятельности насекомых и грызунов не обнаружено.

Медицинской сестрой производится ежедневный осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний, термометрия с применением бесконтактного термометра, результаты осмотра заносятся в журнал установленного образца.

Сбор и обращение пищевых отходов соответствует требованиям.

С 01.09.2025 г. организовано бесплатное горячее питание для 1-4 классов в количестве 35 чел., что составляет – 100 %, детей льготных категорий (обед) в количестве 51 чел., что составляет – 100 %.

Для реализации права участников образовательного процесса иметь свободный доступ к информации по организации питания в обеденном зале имеются информационные стенды «Меню», «Организация питания», «Санитарный бюллетень», дополнительно ежедневное меню вывешивается на входной двери здания школы. Вся информация по организации бесплатного горячего питания обучающихся размещена на официальном сайте учреждения в разделе «Питание», освещается на классных родительских собраниях, совещаниях при директоре, заседаниях МО классных руководителей и на педсовете согласно планов работы, в т.ч. в режиме ВКС.

Питьевой режим реализуется с помощью кулеров и бутилированной воды, одноразовой посуды.

Членами родительского контроля была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню.
2. Зал приема пищи чистый.
3. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявленным требованиям.
4. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, чепцы).
5. Члены родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

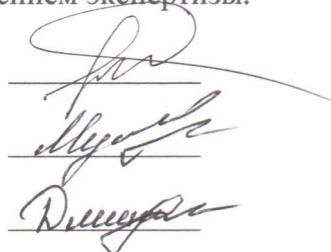
Выявленные замечания:

1. Обеденный зал требуют капитального ремонта, дооснащения оборудованием и замены столовой мебели.

Рекомендовано:

1. Запланировать в 2026 году дооснащение оборудования и замены столовой мебели в обеденном зале.
2. Ходатайствовать перед администрацией Сакского района о выделении дополнительного финансирования на изготовление ПСД о проведение работ на объекте: «Капитальный ремонт пищеблока и обеденного зала» с прохождением экспертизы.

Подписи членов комиссии:



Н.Д. Колядинская

С.Р. Бекирова

В.К. Дмитриева