

**ЧЕК-ЛИСТ**  
**проведения мониторинга качества организации питания**

Название образовательной организации (далее – ОО):

*ООШ №65*

Адрес организации: *Дорожная ст.*

Проектная вместимость ОО (количество мест):

*1550*

Форма организации питания в ОО:

*по школьному циклу*

Адрес организатора питания: *старокубанская 198, стр. 1*

Дата и время заполнения:

*08.09.2023*

Участники проведения мониторинга:

Ф.И.О., должность лиц из числа представителей Министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края, муниципального образования:

*Ведущий мониторинга*

Ф.И.О. представителей регионального штаба родительской общественности, мобильный телефон:

№	Типы пищеблоков в общеобразовательной организации	Количество ед.
1.	Работает на сырье (полного цикла)	✓
2.	Работает на продовольственном сырье и полуфабрикатах	
3.	Работает на полуфабрикатах (доготовочная)	
4.	Работает в режиме буфета-раздаточной	<i>для старшей смены</i>
5.	Обеденный зал	1
6.	Количество посадочных мест в обеденном зале	300

№	Показатели	1 - 4 кл.	5 - 9 кл.	10 - 11 кл.	Дети с ОВЗ	Дети-инвалиды (инвалиды)
1.	Обучается очно (всего)	1309	1721	176	53	16
2.	В т.ч. в первую смену	849	755	176		
3.	Во вторую смену	460	966	0		
4.	В третью смену	—	—	—		
5.	Обучается на дому (всего)					

	Всего обучающихся				
--	-------------------	--	--	--	--

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

№	Количество детей организовано питающихся	1 - 4 кл.	5 - 9 кл.	10 - 11 кл.
1.	<b>В I смену</b>			
1.1	в т.ч. перед первым уроком	-	-	-
1.2	после первого урока	183	-	-
1.3	после второго урока	129+18	-	-
1.4	после третьего урока	-	357+72	-
1.5	после четвертого урока	-	460 → 50	-
1.6	после пятого урока	-	-	-
1.7	после шестого урока	-	-	-
1.8	после седьмого урока	-	-	-
2.	<b>Во II смену</b>		942-166	
2.1	в т.ч. перед первым уроком	-	-	-
2.2	после первого урока	-	-	-
2.3	после второго урока	-	166	-
2.4	после третьего урока	-	-	-
2.5	после четвертого урока	-	-	-
2.6	после пятого урока	-	-	-
	<b>ИТОГО</b>			

1. Максимальное количество питающихся во время перемены 240 (указывается максимум во время одной перемены).

2. Количество перемен, в которые столовая работает в переуплотненном режиме после третьей перемены

№	Формы организации основного питания	ДА-1, НЕТ-0
---	-------------------------------------	-------------

1.	Классический завтрак и обед (1 ассортимент блюд)	✓
2.	Завтрак и обед с блюдами по выбору (несколько вариантов ассортимента блюд)	
3.	Шведский стол	

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

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

№	Форма организации питьевого режима	ДА- НЕТ-0
1.	Питьевые фонтанчики	✓
2.	Кулеры	
3.	Бутылированная вода	
4.	Кипяченая вода	
5.	Питьевой режим не организован	

№	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)			
2	"Школьное молоко"	/	/	/
3	"Разговор о правильном питании"	2	✓	✓
4	Образовательные программы по здоровому питанию не реализуются			

### АНАЛИЗ МЕНЮ

		ДА-1, НЕ-1-0	ДА-1, НЕ-1-0
1.	Наличие муниципального (основного организованного/примерного/циклического) меню в ОО для всех возрастных групп и режимов работы школы, согласованного и утвержденного в установленной форме.	/	
2.	Соответствие структуры меню СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложение № 8)		
	прием пищи		
	наименование блюда		
	вес блюда		
	белки		
	жиры		
	углеводы		
	энергетическая ценность		
	№ рецептуры		
3.	Наличие меню для детей с ОВЗ/детей-инвалидов		
4.	Наличие дополнительного меню (ассортимент буфетной продукции)		
5.	Наличие диетического (лечебного меню)		
	меню для детей с САХАРНЫМ ДИАБЕТОМ		
	меню для детей с ПИЩЕВОЙ АЛЛЕРГИЕЙ		
	меню для детей с ЦЕЛИАКИЕЙ		
	меню для детей с ФЕНИЛКЕТОНУРИЕЙ		
	меню для детей с МУКОВИСЦИДОЗОМ		
6.	Наличие ежедневного (фактического) меню, согласованного и утвержденного в установленной форме, с указанием веса объема стоимости блюд и кулинарных изделий		
7.	Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	✓	✓
8.	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)		
9.	Соответствие энергетической ценности школьного завтрака 400-550 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.		
11.	Наличие пищевой продукции, которая не допускается при организации питания обучающихся (СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приложение № 6)		
12.	Соответствие массы порций основных блюд (не менее 90 г) (СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.6)		
13.	Наличие графика питания обучающихся (МР 2.4.0179-20)	✓	
14.	Соответствие суточного режима питания по отдельным приемам пищи и в зависимости от сменности занятий обучающихся методическим рекомендациям (п.2.6.3.)		
15.	Соответствие порядку предоставления завтраков обедов (п. 2.2, 2 или 3 перемена)	✓	
16.	Соответствие продолжительности перемены для приема пищи – 20 мин (п.2.2)	✓	



### ПРОВЕРКА ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

		ДА-1, НЕТ-0	ДА-1, НЕТ-0
1.	Наличие ежедневного меню с указанием веса объема стоимости блюд и кулинарных изделий	1	
2.	Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	1	
3.	Отсутствуют сколы на столовой посуде	0101	
4.	Отсутствует влага на столовых приборах	0101	
5.	Зал приема пищи чистый	0101	
6.	Обеденные столы чистые (протертые)	0101	
7.	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная	0101	
8.	Наличие профессионального образования у поваров	0101	

### 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 с изменениями 2019 года
7.	Положение, регламентирующее порядок доступа родителей (законных представителей) в помещения для приема пищи	1
8.	Программа по совершенствованию организации горячего питания	1
9.	Программа мероприятий по воспитанию культуры правильного питания на основе принципов здорового питания	1
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 приема 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	1
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)	у не подписан

### 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 HACCP	1
3.	Примерное (типичное) сезонные 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.	не подписан

	столовой	
7.	План проведения профилактических технологических осмотров оборудования	не проводится
8.	План проведения метрологических работ по проверке измерительного оборудования	не проводится
9.	План технологического переоснащения пищеблока с учетом модели предоставления питания	не проводится
10.	План проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема инфекционных заболеваний (эпидемий, пандемий)	проводится
11.	Гигиенический журнал (сотрудники)	1
12.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	1
13.	Журнал бракеража готовой продукции	1
14.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	1
15.	Журнал учета 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	проводится
18.	Договор с аккредитованной метрологической лабораторией на проведение проверки весоизмерительного оборудования	проводится
19.	Договор на проведение профилактических работ технологического оборудования	проводится
20.	Договор на вывоз пищевых отходов	1

Дополнения (замечания):

---

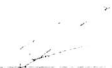
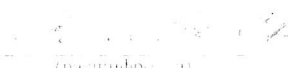

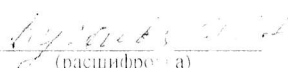


---



---

Подпись участников мониторинга:

	
(Ф.И.О.)	(расшифровано)
	
(Ф.И.О.)	(расшифровано)
_____	_____
(Ф.И.О.)	(расшифровано)
_____	_____
(Ф.И.О.)	(расшифровано)