

**Проверочный Чек-лист по общественному (родительскому) контролю за организацией горячего питания в СОШ с. Ванзеват (март 2025 год)**

Основания: Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной с инфекции (COVID-19)» (в редакции от 24.03.2021) (далее – СП 3.1/2.4.3598-20)

Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020 г».

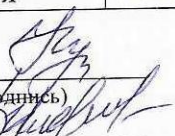
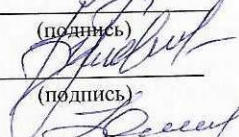
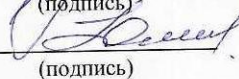
№	Основание показатели (критерии)	Степень соблюдения (выполнения) показателей	Примечания
1	Наличие утвержденного меню для возрастных групп и режимов функционирования образовательного учреждения	Имеется утвержденное меню в соответствии с возрастными особенностями	
2	Доступность цикличного и ежедневного меню в доступных местах образовательного учреждения в том числе на информационных стендах и сайте ОУ для обучающихся и их родителей	Ежедневное меню размещено на информации-стенде в МК. столовой, образцовое меню можно увидеть	
3	Проведение контрольных замеров и соответствия приготовленных блюд утвержденному циклическому меню	соответствует контрольному меню	
4	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися	соблюдается	
5	Контроль за осуществлением графика работы школьной столовой и графика питания обучающихся	Контроль осуществляется с помощью системы питания организации	
6	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	Служ. одежда у работников МК. столовой имеется в полном объеме, санитарное состояние удовлетворительное	
7	Организация работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания - одноразовых масок, а также перчаток.	Работники МК. столовой обеспечены индивидуальной защитой органов дыхания в полном объеме	
8	Организация проведения генеральных уборок и ежедневной уборки с кратностью обработки всех помещений образовательного учреждения с применением дезинфицирующих средств, с особым вниманием дезинфекции контактных поверхностей и мест общего	генеральные и ежедневные уборки проводятся в соответствии с утвержденными графиками на 2024-2025 учебный год.	

	пользования во всех помещениях согласно за графиков		
9	Организация проведения проветривание помещений в соответствии с установленным графиком образовательного процесса и режимом работы образовательного учреждения	Проветривание осуществляется согласно утвержденному графику с погодными условиями и температурными показателями в помещениях	
10	Организация мытья посуды на пищеблоке и обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению	Мытье посуды осуществляется в соответствии с утвержденными инструкциями с применением дез. средств	
11	Снятие пробы для определения вкусовых качеств приготовленных блюд утвержденному циклическому меню	Внеочередно берется проба с целью контроля качества приготовленных блюд. При этом директор и заместитель директора осуществляют контроль.	
12	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	менее 20%	
13	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	исследования проводятся до 31.03.2025 года	
14	Состояние технологического оборудования, посуды, инвентаря	соответствует	

19.03.2025 г. /Бусыгина Н.Е./  
(дата) (ФИО)

19.03.2025 г. /Брусенцева Н.Е./  
(дата) (ФИО)

19.03.2025 г. /Юмина Н.А./  
(дата) (ФИО)

  
(подпись)  
  
(подпись)  
  
(подпись)