

**Чек-лист контроля организации питания
МАОУ СОШ №197**

Дата проверки: 12.01.2026 г.

1. Документация

- Наличие и актуальность сертификатов на продукты
- Меню утверждено, соответствует СанПиН
- Журналы: бракеражный, витаминизации, С-витаминизации
- Приказы о создании комиссии, назначении ответственных

2. Пищеблок и склад

- Санитарное состояние (отсутствие плесени, грязи)
- Маркировка оборудования и инвентаря
- Соблюдение условий хранения продуктов
- Сроки годности продуктов (отсутствие просрочки)
- Наличие достаточного количества холодильников

3. Процесс приготовления

- Соблюдение технологических карт
- Личные медицинские книжки сотрудников
- Использование спецодежды
- Соблюдение правил мытья посуды

4. Раздача пищи

- Соответствие порций утверждённым нормам
- Температура подачи блюд:

Первые блюда: не ниже +75°C

Вторые блюда: не ниже +65°C

- Наличие и доступность буфетной продукции

5. Организация питания

- График питания по классам
- Достаточность времени на приём пищи
- Наличие столовых приборов, салфеток
- Условия для мытья рук

6. Льготное питание

- Актуальные списки льготников
- Отметки о получении питания
- Наличие спецменю для аллергиков

7. Выявленные нарушения выводы:

1. Нарушения отсутствуют.
2. Температура подачи блюд соответствует нормам.
3. Все прочие соответствуют нормам.

Рекомендации:

1. на столе нет самодетек решимь вопрос
через комбинат питания
2. бывшая очередь в буфете на 4 уроке,
решимь вопрос через комбинат питания.

Проверку проводил: ср | Абабова О.С.

ср | Туркентова А.А.

ср | Мухоморова Т.И.