

Чек лист  
Разработанный в соответствии с СанПиН 3.1/2.4.3598-20

МАОУ СШ № 16

(учреждение)

10.09.2021

(дата)

**1. Наличие документации:**

- приказы о назначении ответственных в наличии
- утвержденные графики (проветривания, обработки помещений, работы рециркулятора) утверждены
- схемы перемещения в наличии
- журнал с записями (термометрия, инструктаж) +

**2. Наличие СИЗ:**

- обеспечение сотрудников +
- созданный запас 3 месяца

**3. Наличие оборудования:**

- безконтактные термометры 10
- обеззараживатели стационарные 20
- обеззараживатели передвижные 6
- санитайзеры 28
- антисептики 100 л
- наличие гигиенических средств:
  - Мыло 50 литров оциркула 200 розет
  - Бум. полотенца 100 шт.

**4. Организация соблюдения требований**

- разделение потоков на входе в ОО +
- введение журнала термометрии +
- своевременное заполнение графика проветривания, кварцевания, уборки +

Подпись члена комиссии

Мещеряков Александр Ю.И. член рабочей комиссии

Матрица для проведения проверки

Дата проверки: 10.03.2021

Время проверки: 13.24

Образовательная организация: МБОУ СОШ №15 (кв. ш.)

№ п/п	Пункт проверки	Результат	Комментарий
1	Наличие на сайте организации: <ul style="list-style-type: none"> <li>• нормативные акты и методические документы, устанавливающие требования к организации питания обучающихся;</li> <li>• сведения об организаторе питания;</li> <li>• режим питания обучающихся (график, расписание);</li> <li>• контактная информация ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания обучающихся;</li> <li>• восемнадцатидневного циклического меню;</li> <li>• ежедневное меню (фактическое);</li> <li>• результаты родительского контроля за организацией питания;</li> <li>• новостная информация (объявления);</li> <li>• телефон горячей линии Министерства просвещения Российской Федерации по вопросам организации питания для школьников: +7 (800) 200-91-85;</li> <li>• телефон горячей линии Общероссийского общественного движения «НАРОДНЫЙ ФРОНТ «ЗА РОССИЮ»: +7 (800) 200-34-1;</li> <li>• телефон горячей линии Министерства образования: +7 (343) 312-00-04 (140).</li> </ul>	+ + + - + + +	
2	Наличие восемнадцатидневного циклического меню на информационном стенде организации, размещенного для общего доступа	-	Фактически нет меню
3	Наличие фактического меню на день, соответствие его циклическому восемнадцатидневному меню, размещенного для общего доступа на информационном стенде организации	+	
4	Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая)	нет термометра	
5	Мнение детей (со слов родителей) о вкусовых качествах блюд	нравится	
6	Наличие документов		
	Журнал отзывов и предложений	+	
	Журнал бракеража	+	
	Журнал витаминизации	+	
	Журналы приемки продукции	+	
7	Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов), жидкого мыла при входе в обеденный зал	+	
8	Наличие и использование электрополотенец и бумажных полотенец при входе в обеденный зал	+	
9	Наличие разметки на полу для разведения потоков обучающихся в столовой	+	
10	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой	+	
11	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале	+	
12	Проведение влажной уборки и генеральной уборки с использованием антисептических средств	+	

	обеденных столов, стульев, наличие бумажных салфеток, столовых приборов)	+	
14	Информационно- просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропаганде здорового образа жизни и т.п.)	+	
15	Достаточное время для принятия пищи обучающимися (не менее 20 минут)	+	

Подпись членов комиссии

*Александр Александрович*  
*Ю.И. Мухоморова* член работ. комитета

Матрица для проведения проверки

Дата проверки: 10.09.2021      Время проверки: 13.37  
 Образовательная организация: МБОУ СОШ № 15

№ п/п	Пункт проверки	Результат	Комментарий
1	Наличие на сайте организации: <ul style="list-style-type: none"> <li>• нормативные акты и методические документы, устанавливающие требования к организации питания обучающихся;</li> <li>• сведения об организаторе питания;</li> <li>• режим питания обучающихся (график, расписание);</li> <li>• контактная информация ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания обучающихся;</li> <li>• восемнадцатидневного циклического меню;</li> <li>• ежедневное меню (фактическое);</li> <li>• результаты родительского контроля за организацией питания;</li> <li>• новостная информация (объявления);</li> <li>• телефон горячей линии Министерства просвещения Российской Федерации по вопросам организации питания для школьников: +7 (800) 200-91-85;</li> <li>• телефон горячей линии Общероссийского общественного движения «НАРОДНЫЙ ФРОНТ «ЗА РОССИЮ»: +7 (800) 200-34-1;</li> <li>• телефон горячей линии Министерства образования: +7 (343) 312-00-04 (140).</li> </ul>	+ + + + - + - + + +	
2	Наличие восемнадцатидневного циклического меню на информационном стенде организации, размещенного для общего доступа	-	Объявления ежедневное меню
3	Наличие фактического меню на день, соответствие его циклическому восемнадцатидневному меню, размещенного для общего доступа на информационном стенде организации	+	
4	Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая)	есть термометр	не было красной посуды
5	Мнение детей (со слов родителей) о вкусовых качествах блюд	нравится	
6	Наличие документов		
	Журнал отзывов и предложений	+	
	Журнал бракеража	+	
	Журнал витаминизации	+	
	Журналы приемки продукции	+	
7	Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов), жидкого мыла при входе в обеденный зал	+	
8	Наличие и использование электрополотенец и бумажных полотенец при входе в обеденный зал	+	
9	Наличие разметки на полу для разведения потоков обучающихся в столовой	+	
10	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой	+	
11	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале	+	
12	Проведение влажной уборки и генеральной уборки с использованием антисептических средств	+	

	обеденных столов, стульев, наличие бумажных салфеток, столовых приборов)	+	
14	Информационно- просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропаганде здорового образа жизни и т.п.)	+	
15	Достаточное время для принятия пищи обучающимися (не менее 20 минут)	+	

Подпись членов комиссии

*О.А. Ершова*  
*Ю.М. Мухомов* *член работ. комитета*

2	Наличие информационного стенда с информацией о правилах поведения в столовой	+	
3	Наличие фактического меню на день, соответствующее количеству обучающихся, размещенного для общего доступа на информационном стенде	+	
4	Блюда издают приятный запах, температура (горячие)	+	
5	Мнение детей (со слов родителей) о вкусовых качествах блюд	+	
6	Наличие документов	+	
	Журнал отпусков и предвзвешиваний	+	
	Журнал бухгалтерии	+	
	Журнал эпидемиологического надзора	+	
	Книжки на выписку продуктов	+	
7	Наличие и использование знаков информации (доски объявлений), лифтового меню при входе в обеденный зал	+	
8	Наличие и использование дезинфекционных и бумажных салфеток при входе в обеденный зал	+	
9	Наличие разметки на полу для разделения потоков обучающихся в столовой	+	
10	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, защитная одежда) сотрудниками столовой	+	
11	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале	+	
12	Проведение влажной уборки и генеральной уборки с применением дезинфицирующих средств	+	