# Чек-лист самоконтроля

Дата проверки 21.09.2026 г.

| **1.** | **Общие требования к организации питания в школе** | **Отметка о выполнении** |
|---|---|---|
| 1.1. | Установление продолжительности перемены, достаточной для питания обучающихся (не менее 20 минут) | Перемены во время которой осуществляется питание увеличена на 10 минут |
| 1.2. | Соблюдение требований к виду горячего питания (завтрак или обед) в зависимости от режима (смены) обучения | Требования соблюдаются |
| 1.3. | Ведение необходимой документации (гигиенический журнал, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции) | Вся документация присутствует. Все журналы заполняются. |
| 1.4. | Организация питьевого режима обучающихся (посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды) | Питьевой режим организован |
| **2.** | **Анализ работы школьного пищеблока** | |
| 2.1. | Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов) при входе на пищеблок | В наличии 3 дозатора |
| 2.2 | Наличие и использование бумажных полотенец при входе в пищеблок | Бумажные полотенца присутствуют |
| 2.3 | Наличие и использование электрополотенец при входе в пищеблок | В наличии 2 электрополотенца |
| 2.4 | Наличие жидкого мыла при входе в пищеблок | В наличии 2 дозатора с жидким мылом |
| 2.5 | Наличие разметки на полу для разведения потоков обучающихся в столовой | присутствует |
| 2.6 | Использование средств индивидуальной защиты (санитарно-гигиенические маски, перчатки) сотрудниками пищеблока | Сотрудники обеспечены средствами индивидуальной защиты. Средства защиты используются |
| 2.7 | Наличие и использование многоламповых бактерицидных рециркуляторов закрытого типа в помещении пищеблока | Бактерицидные рециркуляторы присутствуют<br>1 в зале, 1 на раздаче и 1 в пищеблоке |
| 2.8 | Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку | Графики уборки соблюдаются |
| 2.9 | Наличие и соблюдение графика проветривания | График проветривания присутствует. Помещение проветривается. |
| 2.10 | Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд | Температурный режим соблюдается |
| 2.11 | Информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа | |
| **3.** | **Анализ меню в школе** | |

| | | |
|---|---|---|
| 3.1 | Наличие утвержденного двухнедельного меню для каждой возрастной группы детей (для 1–4х классов, 5–9-х классов, 10–11-х классов) | Двухнедельное меню присутствует |
| 3.2 | Наличие актуального ежедневного меню по категориям обучающихся, размещенного для общего доступа (для 1–4-х классов, 5–9-х классов, 10–11-х классов) | Ежедневное меню присутствует |
| 3.3 | Соблюдение требований к составу завтрака (горячее блюдо и напиток) и составу обеда (закуска, горячее первое, второе блюдо и напиток) | Требования к обеду соблюдаются. Обед состоит из закуски, горячее первое и второе блюдо и напиток |
| 3.4 | Наличие в меню фруктов, соков | Фрукты и соки отсутствуют |
| 3.5 | Разнообразие меню, отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней | Повторяемость одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней отсутствует |
| 3.6 | Фактический вес порции соответствует ее норме по меню | Вес порций совпадает с весом, указанным в меню |
| **4.** | **Заполнение раздела "Горячее питание" на официальном сайте школы** | |
| 4.1 | Нормативные акты и методические документы, устанавливающие требования к организации питания обучающихся | https://school9-nt.ru/schoolinfo/catering/ |
| 4.2 | Сведения об организаторе питания | https://school9-nt.ru/schoolinfo/catering/ |
| 4.3 | Режим питания обучающихся (график) | https://school9-nt.ru/files/official/feeding-schedule.pdf?touch=1789972301 |
| 4.4 | Контактная информация ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания обучающихся | Печенкина Татьяна Михайловна https://school9-nt.ru/schoolinfo/catering/ |
| 4.5 | Примерное меню | https://school9-nt.ru/files/official/tipovoye-menyu.xlsx?touch=1788115266 |
| 4.6 | Ежедневное меню (фактическое) | https://school9-nt.ru/files/official/school-canteen-menu_2026.pdf?touch=1788126107 |
| 4.7 | Результаты родительского контроля за организацией питания | |
| 4.8 | Новостная информация (объявления) | https://school9-nt.ru/schoolinfo/catering/ |
| 4.9 | Телефон горячей линии Министерства просвещения Российской Федерации по вопросам организации питания для школьников: +7 (800) 200-91-85 | +78002009185 https://school9-nt.ru/schoolinfo/catering/ |
| 4.10 | Телефон горячей линии Общероссийского общественного движения «НАРОДНЫЙ ФРОНТ «ЗА РОССИЮ»: +7 (800) 200-34-11 | +78002003411 https://school9-nt.ru/schoolinfo/catering/ |
| 4.11 | Телефон горячей линии Министерства образования: +7 (343) 312-00-04 (140) | +73433120004 (140) https://school9-nt.ru/schoolinfo/catering/ |
| 4.12 | Информация размещена в полном объеме | Информация размещена в полном объеме |
| **5.** | **Качество продуктов питания в ШКОЛАХ** | |

| | | |
|---|---|---|
| 5.1 | Обнаружена фальсифицированная продукция | фальсифицированная продукция не обнаружена |
| 5.2 | Нарушение сроков годности продуктов питания | Сроки годности продуктов соответствуют требованиям |
| 5.3 | Нарушение условий хранения продуктов питания | Нарушений условий хранения продуктов питания не обнаружено |
| 5.4 | Отсутствие сопроводительных документов, сертификатов соответствия пищевой продукции | Сопроводительные документы и сертификаты присутствуют |
| **6.** | **Объем и вид пищевых отходов после приема пищи/ индекс "несъедаемости"** | отслеживается |
| **7.** | **Организация диетического питания для детей, которые в нем нуждаются** | |
| 7.1 | Ведется ли учет детей, нуждающихся в диетическом питании | Нет. |
| 7.2 | В какой форме организовано диетическое питание детей в школах: | - |
| 7.3 | по индивидуальному меню | - |
| 7.4 | употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных их родителями (законными представителями), в обеденном зале или специально отведенных помещениях, оборудованных для этого всем необходимым (столами и стульями, холодильником, микроволновыми печами) | - |
| 7.5 | диетическое питание не организовано | - |
| **8.** | **Выявленные нарушения:** | Нарушений нет |

Члены комиссии:

Печенкина Т.М., Потапенкова О.В., Лыскова Л.А., Бугаенко К.В.