

ГБОУ СО «Туринская школа, реализующая адаптированные основные общеобразовательные программы»

Чек-лист
проверки пищеблока школы
(организация школьного питания)

ЗАПОЛНЯЕТСЯ АУДИТОРОМ ПЕРЕД НАЧАЛОМ ПРОВЕРКИ	
Объект проверки:	Школьная столовая ГБОУ СО «Туринская школа»
Адрес:	г. Туринск, ул. Свердлова, 39
Дата проверки:	12.12.2025г.
Время начала проверки:	12.30
Дата предыдущей проверки:	13.03.2025г.
Объект посещен по геолокации*:	г. Туринск, ул. Свердлова, 39
Проверяющий/Аудитор:	-----
Куратор/Супервайзер:	Родительский совет Пашенко Ирина Валерьевна, Тетиотских Алёна Валерьевна, зам.директора по ВР Кампаускайте А.А.
Управляющий:	Школьный родительский совет
Сотрудники на смене:	Кладовщик Шестакова О.А., повар Коляцкина М., и.о. повара Худышкина О.С., работник кухни
Примечание:	Составлен акт проверки столовой комиссии по контролю организации питания обучающихся ГБОУ СО «Туринская школа» от 12.12.2025г. Заполнен оценочный лист «Горячее питание» от 12.12.2025г. Выборочно проведено анкетирование школьников по удовлетворённости горячего питания в школе.

ЗАПОЛНЯЕТСЯ АУДИТОРОМ ПОСЛЕ ЗАВЕРШЕНИЯ ПРОВЕРКИ	
Дата завершения проверки:	12.12.2025г.
Время завершения проверки:	14.15
Длительность проверки:	1 час 30 минут
Выявлено нарушений:	
Поставлено задач:	устранить нарушения согласно законодательству.
Общий % выполнения чек-листа*:	
Общая сумма штрафа*:	нет
Замечания:	Сотрудникам столовой обратить внимание на чистоту спецодежды, соблюдать СанПиН по запрещению ношения ювелирных украшений. В помещении для личных вещей соблюдать чистоту и порядок. Наладить температурный режим в холодильниках. Химические растворы держать в отведённом для них месте.
С результатом ознакомлены (ФИО, должность, подпись):	Директор  Кондырева Н.Н.
	Повар  Коляцкина М.П.
	Повар  Худышкина О.С.
	Работник кухни  Кондратьева О.Г.

БЛОК 1. СОТРУДНИКИ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Внешний вид персонала соответствует стандартам: все сотрудники носят чистую форму, волосы убраны, украшения отсутствуют)	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет	В пятнах спецодежда	
В соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08, запрещено ношение ювелирных украшений, а также требуется, чтобы ногти были короткими и без лака.	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет	Украшение на шее	
Каждый сотрудник обязан иметь правильно оформленную медицинскую книжку, в которой должны быть записаны результаты полных медицинских осмотров и профилактических прививок	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Сотрудники должны хранить личную и специальную одежду отдельно в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет	Личные вещи разбросаны, висят на дверках шкафа, на столе пакеты и сумки. Корзина с грязной спецодеждой стоит заполнена.	
Все сотрудники должны работать в спецодежде (СанПиН 2.4.5.2409-08)	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
На территории школы запрещено курение для всех сотрудников	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 2. ОБОРУДОВАНИЕ И ИНВЕНТАРЬ

КРИТЕРИЙ Цех холодильников и морозильных камер	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Предусмотрена отдельная ванна для обработки сырой продукции (согласно требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08)	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Предусмотрено наличие отдельного стола для обработки сырой птицы (согласно требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08)	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Для порционирования блюд используется инвентарь, на котором указан объем в литрах и миллилитрах, в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В помещении для хранения сыпучих продуктов имеется прибор для измерения относительной влажности и температуры	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Имеется работающий термомощуп	<input type="checkbox"/> Да <input checked="" type="checkbox"/> Нет	Нет в наличии для измерения температуры продуктов и напитков.	
Холодильники оснащены контрольными термометрами	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет	Журнал температурного режима заполнен. Норма -16, -18	

		градусов. В каждом холодильнике -21. В помещении +24.	
Используется отдельный инвентарь для обработки сырых продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку. Соблюдаются условия хранения и обработки разделочного инвентаря (ножей и досок). Имеется специальный инвентарь для порционирования блюд.	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 3. МАРКИРОВКА

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Холодильное оборудование должно быть корректным образом маркировано (в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08)	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Разделочный инвентарь должен быть корректным образом маркирован (в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08)	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Кухонная посуда должна быть правильно маркирована (согласно требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08)	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет	3 металлических таза без маркировки, 1 таз имеет повреждение (вмятина)	
Производственные столы должны быть корректно маркированы (в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08)	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 4. ХРАНЕНИЕ ПРОДУКЦИИ И СЫРЬЯ

КРИТЕРИЙ Холодный цех	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Просроченная продукция отсутствует (СанПиН 2.4.5.2409-08)	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Обеспечено хранение сырья на высоте не менее 15 см от пола (в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08)	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Соблюдается товарное соседство в соответствии с СанПиН 2.3.6.1079-01	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Соблюдается температурный режим хранения согласно СанПиН 2.4.5.2409-08	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Соблюдается влажностный режим хранения в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Хранение продукции осуществляется в таре производителя (либо в чистой и промаркированной производственной таре в соответствии с видом продукта) - согласно СанПиН 2.3.6.1079-01	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Хранение хлеба осуществляется на стеллажах или в шкафах, причем ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно, в соответствии с СанПиН 2.3.6.1079-01.	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет	ржаной и пшеничный хлеб хранится вместе	

БЛОК 5. КОНТРОЛЬ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Все ТТК в наличии, согласно СанПиН 2.3.6.1079-01.	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Приготовленные блюда полностью соответствуют позициям в меню	<input type="checkbox"/> Да <input checked="" type="checkbox"/> Нет	Салат из моркови без яблок. Салат из свежих огурцов в 10-ти дневном меню по пятницам отсутствует (салат «свекла с курагой и изюмом», «из солёных огурцов и лука»)	
Технология приготовления соблюдается, включая вес, внешний вид, соусы, зелень, морковь и других составляющих, согласно требованиям ТТК	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Органолептическая оценка блюд соответствует норме	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Соблюдается температура готовой продукции (в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08)	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Вес готового блюда с раздачи соответствует норме, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет	Вес курицы и хлеба не соответствует. Норма курицы 120гр, а был 97 (разница 23гр), норма хлеба 88гр., а был 45гр. (разница 43гр.)	
Температура буфетной продукции соблюдается	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет	Буфета не предусмотрен в ОО.	
Имеются суточные пробы за 48 часов (за исключением выходных), согласно СанПиН 2.4.5.2409-08	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 6. КОНТРОЛЬ САНИТАРИИ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
Поддерживается адекватное санитарно-гигиеническое состояние помещений и оборудования пищеблока	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Во всех помещениях установлены гигрометры, в холодильниках имеются контрольные термометры, в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Разделочный инвентарь после завершения процедуры мойки сушится там же, а хранение осуществляется на рабочем месте (согласно СанПиН 2.4.5.2409-08)	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Столовая посуда и разделочный инвентарь в целом состоянии: отсутствуют сколы, трещины и другие механические повреждения, в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Мытье яиц проводится с соблюдением соответствующих инструкций, используется соответствующий инвентарь и средства, в соответствии с СанПиН 2.3.6.1079-01	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Хлебный шкаф регулярно убирается минимум раз в неделю, имеется специальная щетка и уксус для уборки, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В каждом цеху имеются раковины для мытья рук, в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет	Не у всех индивидуальные полотенца в цехах.	
В производственных цехах отсутствуют потенциально опасные предметы: бьющиеся предметы, зеркала и комнатные растения, в соответствии с СанПиН 2.3.6.1079-01	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет	В овощном цехе присутствует ёмкость с химическим раствором. (деохлор)	
Обеспечено наличие трех промаркированных емкостей для дезинфицирующего раствора, чистой и грязной ветоши, согласно положениям СанПиН 2.4.5.2409-08	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Обеспечено наличие трех промаркированных емкостей для дезинфицирующего раствора, чистой и грязной ветоши, согласно положениям СанПиН 2.4.5.2409-08	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Вентиляция имеется, функционирует исправно (в соответствии с СанПиН 2.3.6.1079-01)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Следы деятельности вредителей (насекомых и грызунов) отсутствуют	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Аптечка имеется (в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08)	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 7. ПРОЦЕДУРЫ МЫТЬЯ И УБОРКИ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
В соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08, имеются инструкции по мытью посуды, включая указание конкретных моющих средств, их концентрации и температуру воды	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Мытье кухонной посуды осуществляется отдельно от столовой посуды, согласно требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Использование специализированных моечных машин для мытья столовой посуды осуществляется в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

Используется отдельный инвентарь для разных групп (категорий) помещений, в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Хранение уборочного инвентаря осуществляется в специально отведенном для этого месте вне цеха, согласно требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет	Инвентарь для уборки пола хранится в отведенном месте (лентяйки с маркировкой), а ведра в помещении отсутствуют.	
Хранение чистой посуды осуществляется в перевернутом виде на стеллажах, в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Хранение чистых столовых приборов осуществляется ручками по направлению вверх, согласно СанПиН 2.3.6.1079-01	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Хранение моющих и дезинфицирующих средств осуществляется в таре от производителя, в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, а также отдельно от пищевых продуктов (в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08)	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Моечные ванны для мытья столовой посуды промаркированы показателем объемной вместимости, полимерно-резиновые пробки в наличии (согласно СанПиН 2.4.5.2409-08)	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Имеются мерные емкости для дозирования моющих средств (согласно СанПиН 2.4.5.2409-08)	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

БЛОК 8. ЖУРНАЛЫ И ДОКУМЕНТАЦИЯ

КРИТЕРИЙ	ОЦЕНКА	КОММЕНТАРИЙ	СРОК УСТРАНЕНИЯ
В наличии и заполнен журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Ведется гигиенический журнал (на постоянной основе)	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Ведется журнал выдачи СИЗ (на постоянной основе)	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет	?	
Ведется журнал здоровья и термометрии (на постоянной основе)	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Журнал бракеража готовой продукции в наличии и заполнен согласно требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет	Отсутствует подпись 01.12, 04.12, с 26.09, 30.09, 6.10, 15.11, 26.11.2025г.	
Ведется журнал бракеража сырья (в наличии и заполнен в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08)	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования в наличии и заполнен в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет	В журнале «Температурный режим	

		холодильников» нет отметки за неделю с 08.12 по 12.12.2025г.	
Ведется журнал учета расходования дезинфицирующих средств	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Имеется сборник журналов по безопасности труда и производства	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Журнал регистрации и контроля ультрафиолетовой бактерицидной установки имеется, в актуальном состоянии	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Журнал проведения генеральных уборок в наличии и ведется согласно установленному графику	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет	<i>нет отметки за декабрь</i>	
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях заполняется на постоянной основе и содержит актуальную информацию	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
В наличии подписанное директором школы меню на текущий день (СанПиН 2.4.5.2409-08)	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Размещено 12-ти дневное меню	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Имеется книга отзывов и предложений, Закон о защите прав потребителей (ЗЗПП), реквизиты юридического лица (ИНН, ОГРН), а также информация о компании, включая адрес и режим работы	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Наличие СанПиНа на предприятии согласно СанПиН 2.3.6.1079-01	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Актуальное соглашение о бракеражной комиссии имеется	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Все продукты имеют этикетки (маркировочные ярлыки) в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.6.1079-01	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Имеются ветсправки в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		
Имеются все необходимые документы, подтверждающие качество продукции на все сырье в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет		

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

В журнале «Генеральные уборки» нет отметки за декабрь, или не проводилась за 2 недели ни разу. На весах не нужные вещи и грязные (соль, пакет со специями, прибор). В этом же цехе лежат пустые контейнеры от яиц. Грязное ведро среди чистых. Картофелечистка грязная. В каждой раковине ведро лежат. Холодильник для мяса, рыбы и др. консервов грязный.