

Приложение №16 к Положению
об организации контроля качества питания
в муниципальных общеобразовательных и
дошкольных образовательных учреждениях,
подведомственных Отделу образования
администрации Южского муниципального района.

Чек-лист: контроль приема пищи обучающихся в образовательном
учреждении

№ п/п	Вопрос	основание	«Да»/«Нет»
1	Выдача готовой продукции осуществляется только после снятия пробы бракеражной комиссией	Пункты 2.1, 2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Да
2	Привозное питание разогрето в соответствии с требованиями. -разогретые блюда должны быть реализованы при температуре не ниже 60°C.	Пункт 7.10 разогрев и раздача готовых блюд ГОСТ 33688-2015 Межгосударственный стандарт нормы и правила по гигиене полуфабрикатов и готовых блюд в общественном питании	не проверяется
3	Масса порций детей по возрасту в граммах: - от 1 года до 3 лет – 130-150 - 3 – 7 лет – 150-200 - 7-11 лет – 150-200 - 12 лет и старше – 200-250	Приложение №9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	соответствует соответствует
4	Привитие культурно-гигиенических навыков, в т.ч. культура обслуживания обучающихся		соответствует
5	Наличие пищевых отходов после приема пищи (объем и вид пищевых отходов, причины наличия отходов)		отходов нет
6	Проведение анкетирования - учащихся школ - родителей обучающихся	Программа производственного контроля ОУ	проверяется
7	Удовлетворенность качеством готовых блюд (по результатам анкетирования) - учащимися школ - родителями		хорошо

01.09.2021

Ургант - Урманская М. И.
6 класс

Приложение №16 к Положению
об организации контроля качества питания
в муниципальных общеобразовательных и
дошкольных образовательных учреждениях,
подведомственных Отделу образования
администрации Южного муниципального района.

Чек-лист: контроль приема пищи обучающихся в образовательном
учреждении

№ п/п	Вопрос	основание	«Да»/«Нет»
1	Выдача готовой продукции осуществляется только после снятия пробы бракеражной комиссией	Пункты 2.1, 2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Да
2	Привозное питание разогрето в соответствии с требованиями: -разогретые блюда должны быть реализованы при температуре не ниже 60°С.	Пункт 7.10 разогрев и раздача готовых блюд ГОСТ 33688-2015 Межгосударственный стандарт нормы и правила по гигиене полуфабрикатов и готовых блюд в общественном питании	Не проверялось
3	Масса порций детей по возрасту в граммах: - от 1 года до 3 лет – 130-150 - 3 – 7 лет – 150-200 - 7-11 лет – 150-200 - 12 лет и старше – 200-250	Приложение №9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590- 20	соответствует
4	Привитие культурно-гигиенических навыков, в т.ч. культура обслуживания обучающихся		соответствует.
5	Наличие пищевых отходов после приема пищи (объем и вид пищевых отходов, причины наличия отходов)		отсутствует нет
6	Проведение анкетирования - учащихся школ - родителей обучающихся	Программа производственного контроля ОУ	Проверяется
7	Удовлетворенность качеством готовых блюд (по результатам анкетирования) - учащимися школ - родителями		Довольствуюсь

20.10.2012

Бур (Каменкова О.В.) 4 класс

Приложение №16 к Положению
об организации контроля качества питания
в муниципальных общеобразовательных и
дошкольных образовательных учреждениях,
подведомственных Отделу образования
администрации Южного муниципального района.

Чек-лист: контроль приема пищи обучающихся в образовательном учреждении

№ п/п	Вопрос	основание	«Да»/«Нет»
1	Выдача готовой продукции осуществляется только после снятия пробы бракеражной комиссией	Пункты 2.1, 2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Да
2	Привозное питание разогрето в соответствии с требованиями: -разогретье блюда должны быть реализованы при температуре не ниже 60°C.	Пункт 7.10 разогрев и раздача готовых блюд ГОСТ 33688-2015 Межгосударственный стандарт нормы и правила по гигиене полуфабрикатов и готовых блюд в общественном питании	Не проверяется
3	Масса порций детей по возрасту в граммах: - от 1 года до 3 лет – 130-150 - 3 – 7 лет – 150-200 - 7-11 лет – 150-200 - 12 лет и старше – 200-250	Приложение №9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	соответствует
			соответствует
4	Привитие культурно-гигиенических навыков, в т.ч. культура обслуживания обучающихся		соответствует
5	Наличие пищевых отходов после приема пищи (объем и вид пищевых отходов, причины наличия отходов)		отсутствует нет
6	Проведение анкетирования - учащихся школ - родителей обучающихся	Программа производственного контроля ОУ	проводится
7	Удовлетворенность качеством готовых блюд (по результатам анкетирования) - учащимися школ - родителями		хорошо

10.11.2021 ОУФ (Карсанова Д.В.)
4 колесе

Приложение №16 к Положению
об организации контроля качества питания
в муниципальных общеобразовательных и
дошкольных образовательных учреждениях,
подведомственных Отделу образования
администрации Южского муниципального района.

Чек-лист: контроль приема пищи обучающихся в образовательном
учреждении

№ п/п	Вопрос	основание	«Да»/«Нет»
1	Выдача готовой продукции осуществляется только после снятия пробы бракеражной комиссией	Пункты 2.1, 2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Да
2	Привозное питание разогрето в соответствии с требованиями: -разогретье блюда должны быть реализованы при температуре не ниже 60°С.	Пункт 7.10 разогрев и раздача готовых блюд ГОСТ 33688-2015 Межгосударственный стандарт нормы и правила по гигиене полуфабрикатов и готовых блюд в общественном питании	Не проверяется
3	Масса порций детей по возрасту в граммах: - от 1 года до 3 лет – 130-150 - 3 – 7 лет – 150-200 - 7-11 лет – 150-200 - 12 лет и старше – 200-250	Приложение №9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	соответствует
			соответствует
4	Привитие культурно-гигиенических навыков, в т.ч. культура обслуживания обучающихся		соответствует
5	Наличие пищевых отходов после приема пищи (объем и вид пищевых отходов, причины наличия отходов)		отсутствует нет
6	Проведение анкетирования - учащихся школ - родителей обучающихся	Программа производственного контроля ОУ	проводится
7	Удовлетворенность качеством готовых блюд (по результатам анкетирования) - учащимися школ - родителями		хорошо

10.11.2021 г. Д.В. Карсанова (Карсанова Д.В.)
4 класса

Приложение №16 к Положению
об организации контроля качества питания
в муниципальных общеобразовательных и
дошкольных образовательных учреждениях,
подведомственных Отделу образования
администрации Южского муниципального района.

Чек-лист: контроль приема пищи обучающихся в образовательном
учреждении

№ п/п	Вопрос	основание	«Да»/«Нет»
1	Выдача готовой продукции осуществляется только после снятия пробы бракеражной комиссией	Пункты 2.1, 2.3 СанПин 2.3/2.4.3590-20	Да
2	Привозное питание разогрето в соответствии с требованиями: -разогретье блюда должны быть реализованы при температуре не ниже 60°С.	Пункт 7.10 разогрев и раздача готовых блюд ГОСТ 33688-2015 Межгосударственный стандарт нормы и правила по гигиене полуфабрикатов и готовых блюд в общественном питании	Не привозное
3	Масса порций детей по возрасту в граммах: - от 1 года до 3 лет – 130-150 - 3 – 7 лет – 150-200 - 7-11 лет – 150-200 - 12 лет и старше – 200-250	Приложение №9 таблица 1 СанПин 2.3/2.4.3590-20	соответствует
			соответствует
4	Привитие культурно-гигиенических навыков, в т.ч. культура обслуживания обучающихся	Программа производственного контроля ОУ	соответствует
5	Наличие пищевых отходов после приема пищи (объем и вид пищевых отходов, причины наличия отходов)		отваров нет
6	Проведение анкетирования - учащихся школ - родителей обучающихся	Программа производственного контроля ОУ	проводится
7	Удовлетворенность качеством готовых блюд (по результатам анкетирования) - учащимися школ - родителями		хорошо

09.12.2021

Грифт Н. В. Егорова
5 класс

Приложение №16 к Положению
об организации контроля качества питания
в муниципальных общеобразовательных и
дошкольных образовательных учреждениях,
подведомственных Отделу образования
администрации Южного муниципального района.

Чек-лист: контроль приема пищи обучающихся в образовательном учреждении

№ п/п	Вопрос	основание	«Да»/«Нет»
1	Выдача готовой продукции осуществляется только после снятия пробы бракеражной комиссией	Пункты 2.1, 2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Да
2	Привозное питание разогрето в соответствии с требованиями: -разогретье блюда должны быть реализованы при температуре не ниже 60°C.	Пункт 7.10 разогрев и раздача готовых блюд ГОСТ 33688-2015 Межгосударственный стандарт нормы и правила по гигиене полуфабрикатов и готовых блюд в общественном питании	Ненормативно
3	Масса порций детей по возрасту в граммах: - от 1 года до 3 лет – 130-150 - 3 – 7 лет – 150-200 - 7-11 лет – 150-200 - 12 лет и старше – 200-250	Приложение №9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	соответственно
4	Привитие культурно-гигиенических навыков, в т.ч. культура обслуживания обучающихся		Соответственно
5	Наличие пищевых отходов после приема пищи (объем и вид пищевых отходов, причины наличия отходов)		отсутствует
6	Проведение анкетирования - учащихся школ - родителей обучающихся	Программа производственного контроля ОУ	приведены ниже
7	Удовлетворенность качеством готовых блюд (по результатам анкетирования) - учащимися школ - родителями		все хорошо - высоко

25.07.2012 г. Спец. Эксперт М.?

Приложение №16 к Положению
об организации контроля качества питания
в муниципальных общеобразовательных и
дошкольных образовательных учреждениях,
подведомственных Отделу образования
администрации Южного муниципального района.

Чек-лист: контроль приема пищи обучающихся в образовательном
учреждении

№ п/п	Вопрос	основание	«Да»/«Нет»
1	Выдача готовой продукции осуществляется только после снятия пробы бракеражной комиссией	Пункты 2.1, 2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Да
2	Привозное питание разогрето в соответствии с требованиями: -разогретые блюда должны быть реализованы при температуре не ниже 60°C.	Пункт 7.10 разогрев и раздача готовых блюд ГОСТ 33688-2015 Межгосударственный стандарт нормы и правила по гигиене полуфабрикатов и готовых блюд в общественном питании	Не проверяю
3	Масса порций детей по возрасту в граммах: - от 1 года до 3 лет – 130-150 - 3 – 7 лет – 150-200 - 7-11 лет – 150-200 - 12 лет и старше – 200-250	Приложение №9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590- 20	соответствует
			соответствует
4	Привитие культурно-гигиенических навыков, в т.ч. культура обслуживания обучающихся		соответствует
5	Наличие пищевых отходов после приема пищи (объем и вид пищевых отходов, причины наличия отходов)	Программа производственного контроля ОУ	соответствует нет
6	Проведение анкетирования - учащихся школ - родителей обучающихся		проверяю
7	Удовлетворенность качеством готовых блюд (по результатам анкетирования) - учащимися школ - родителями		удовлетворены

А.В. Довд

Специал. Н. В. Филеева

Н. Киселев

Приложение №16 к Положению
об организации контроля качества питания
в муниципальных общеобразовательных и
дошкольных образовательных учреждениях,
подведомственных Отделу образования
администрации Южского муниципального района.

Чек-лист: контроль приема пищи обучающихся в образовательном
учреждении

№ п/п	Вопрос	основание	«Да»/«Нет»
1	Выдача готовой продукции осуществляется только после снятия пробы бракеражной комиссией	Пункты 2.1, 2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Да
2	Привозное питание разогрето в соответствии с требованиями. -разогретые блюда должны быть реализованы при температуре не ниже 60°С.	Пункт 7.10 разогрев и раздача готовых блюд ГОСТ 33688-2015 Межгосударственный стандарт нормы и правила по гигиене полуфабрикатов и готовых блюд в общественном питании	Не привозное.
3	Масса порций детей по возрасту в граммах: - от 1 года до 3 лет – 130-150 - 3 – 7 лет – 150-200 - 7-11 лет – 150-200 - 12 лет и старше – 200-250	Приложение №9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	соответствует.
4	Привитие культурно-гигиенических навыков, в т.ч. культура обслуживания обучающихся		соответствует
5	Наличие пищевых отходов после приема пищи (объем и вид пищевых отходов, причины наличия отходов)	Программа производственного контроля ОУ	отсутствует.
6	Проведение анкетирования - учащихся школ - родителей обучающихся		Проводится.
7	Удовлетворенность качеством готовых блюд (по результатам анкетирования) - учащимися школ - родителями		Удовлетворены.

И.И. П.А. А.А.А.А.

Дир. (Кереев, А.В.). Н.И.И.И.

Приложение №16 к Положению
об организации контроля качества питания
в муниципальных общеобразовательных и
дошкольных образовательных учреждениях,
подведомственных Отделу образования
администрации Южского муниципального района.

Чек-лист: контроль приема пищи обучающихся в образовательном
учреждении

№ п/п	Вопрос	основание	«Да»/«Нет»
1	Выдача готовой продукции осуществляется только после снятия пробы бракеражной комиссией	Пункты 2.1, 2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Да
2	Привозное питание разогрето в соответствии с требованиями: -разогретье блюда должны быть реализованы при температуре не ниже 60°С.	Пункт 7.10 разогрев и раздача готовых блюд ГОСТ 33688-2015 Межгосударственный стандарт нормы и правила по гигиене полуфабрикатов и готовых блюд в общественном питании	Не привозное
3	Масса порций детей по возрасту в граммах: - от 1 года до 3 лет – 130-150 - 3 – 7 лет – 150-200 - 7-11 лет – 150-200 - 12 лет и старше – 200-250	Приложение №9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	соответствует соответствует
4	Привитие культурно-гигиенических навыков, в т.ч. культура обслуживания обучающихся		соответствует
5	Наличие пищевых отходов после приема пищи (объем и вид пищевых отходов, причины наличия отходов)		отсутствует нет
6	Проведение анкетирования - учащихся школ - родителей обучающихся	Программа производственного контроля ОУ	проводится
7	Удовлетворенность качеством готовых блюд (по результатам анкетирования) - учащимися школ - родителями		хорошо

19.04.2022

Евгений Н.В. Смирнов
5 класс

Приложение №16 к Положению
об организации контроля качества питания
в муниципальных общеобразовательных и
дошкольных образовательных учреждениях,
подведомственных Отделу образования
администрации Южного муниципального района.

Чек-лист: контроль приема пищи обучающихся в образовательном
учреждении

№ п/п	Вопрос	основание	«Да»/«Нет»
1	Выдача готовой продукции осуществляется только после снятия пробы бракеражной комиссией	Пункты 2.1, 2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Да
2	Привозное питание разогрето в соответствии с требованиями. -разогретые блюда должны быть реализованы при температуре не ниже 60°С.	Пункт 7.10 разогрев и раздача готовых блюд ГОСТ 33688-2015 Межгосударственный стандарт нормы и правила по гигиене полуфабрикатов и готовых блюд в общественном питании	Менее ответствует
3	Масса порций детей по возрасту в граммах: - от 1 года до 3 лет – 130-150 - 3 – 7 лет – 150-200 - 7-11 лет – 150-200 - 12 лет и старше – 200-250	Приложение №9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	соответствует соответствует
4	Привитие культурно-гигиенических навыков, в т.ч. культура обслуживания обучающихся		соответствует
5	Наличие пищевых отходов после приема пищи (объем и вид пищевых отходов, причины наличия отходов)		отхорош нет
6	Проведение анкетирования - учащихся школ - родителей обучающихся	Программа производственного контроля ОУ	проводится
7	Удовлетворенность качеством готовых блюд (по результатам анкетирования) - учащимися школ - родителями		хорошо

19.05.2022

Юрченко В.В.
1 класс