

Утвержден приказом МАОУ «Бабкинская
средняя школа» №583 от 02.09.2026

ПЛАН проведения проверок общественной комиссией
за питанием в МАОУ «Бабкинская средняя школа»
на 2026-2027 учебный год

место, дата

№ пп	Позиции	Отметка по итогам проверки
1.	Ежедневное меню (меню-раскладка) соответствует примерному 10-дневному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствием веса порций, вкусовым качествам.	
2.	В рационе отсутствует пищевая продукция, которая не допускается при организации питания запрещенные в детском питании (Приложение 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	
3.	Ежедневное ведение журнала учёта температурного режима холодильного оборудования, журнала учёта температуры и влажности в складских помещениях Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха, термометра и гигрометра; в холодильном оборудовании- контрольных термометров.	
3.1	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд.	
4	В доступных для детей и родителей местах размещена следующая информация:	х
4.1.	ежедневное меню основного питания для всех категорий детей с указанием наименования приёма пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции	
4.2	меню дополнительного питания (для учащихся 1-11 классов) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции	
4.3	рекомендации по здоровому питанию	
5	санитарно-техническое содержание обеденного зала, в том числе:	х
5.1	Наличие графика уборки, проветривания, обеззараживания бактерицидными рециркуляторами воздуха в обеденном зале	
5.2	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин.	
5.3	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с	

	крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3.	
6	Питьевой режим представлен (стационарными питьевыми фонтанчиками, бутилированной (упакованной питьевой) водой или с использованием кипяченой питьевой воды) <i>нужное подчеркнуть</i> _____ _____	
7	Наличие демонстрационных блюд	
8	Имеется гигиенический журнал, список работников, отмеченных в журнале на день осмотра соответствует числу работников на этот день в смену	
9	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд _____	
9.1	Использование средств индивидуальной защиты (маски и перчатки)	
10	Условия соблюдения правил личной гигиены	х
10.1	Раковины при обеденном зале	
10.2	Наличие мыла	
10.3	Наличие антисептика	
10.4	Наличие одноразовых полотенец или электросушилок	