



АДМИНИСТРАЦИЯ ЗАТО СЕВЕРСК  
УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ

ПРИКАЗ

№

343

О проведении мониторинга питания  
в муниципальных образовательных организациях ЗАТО Северск

В целях обеспечения воспитанников и обучающихся качественным питанием

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить рабочую группу для проверки организации питания  
в муниципальных образовательных организациях ЗАТО Северск в составе:

Председатель рабочей группы: - начальник Управления образования  
Ковалев Егор Владимирович - главный специалист отдела развития  
и содержания инфраструктуры образования  
ЗАТО Северск  
Члены рабочей группы:  
Шестакова Надежда Николаевна - заместитель начальника Управления образования  
Администрации ЗАТО Северск  
Туркина Дарья Павловна - главный специалист отдела развития  
и содержания инфраструктуры образования  
Управления образования Администрации ЗАТО  
Северск

2. Утвердить форму чек-листа проведения мониторинга качества организации питания  
в муниципальных образовательных организациях ЗАТО Северск согласно приложению.  
3. Членам рабочей группы еженедельно проводить мониторинг организации питания  
в муниципальных образовательных организациях ЗАТО Северск, обращая особое внимание  
на качество продуктов питания и соответствие санитарным нормам помещений столовых  
и оборудования.

4. Признать утратившим силу приказ Управления образования «О проведении  
мониторинга питания в муниципальных образовательных организациях ЗАТО Северск»  
от 18.09.2024 № 544.

5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Начальник Управления образования \_\_\_\_\_ Е.В.Ковалев



Приложение  
к приказу Управления образования  
Администрации ЗАТО Северск  
от «14.09» 2024 г. № 343

ЧЕК-ЛИСТ проведения мониторинга качества организации питания  
Название образовательной организации: \_\_\_\_\_

Адрес организации: \_\_\_\_\_

Дата заполнения: \_\_\_\_\_

Участники проведения мониторинга:

Ковалев Е.В. – начальник Управления образования

Шестакова Н.Н. - заместитель начальника Управления образования по экономике

Туркина Д.П. - главный специалист ОРИСИО Управления образования

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

	ДА	НЕТ
1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема/калл блюд и кулинарных изделий	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Наличие дополнительного меню с указанием веса/объема/калл блюд и кулинарных изделий (для школ)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Отсутствуют сколы на столовой посуде	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Отсутствует влага на столовой посуде	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Зал приема пищи чистый (пол, раковины, стены, окна) (для школ)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Обеденные столы чистые (протерты) (для школ)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. Слепodeжда у персонала столовой чистая и опрятная	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. Журнал бракеража готовой продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. Измерение температуры блюд при раздаче пищи	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11. Ведение документов по контролю за питанием детей, в т.ч. родительский контроль	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12. Наличие документации по замене блюд (с пищевыми особенностями: приказ/меню; замена продукции)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

