

Чек-лист

Тема: «Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в общеобразовательных организациях»

МБОУ «Калининская школа имени М.К.Чупилко»
(наименование общеобразовательной организации)

декабрь, 2025

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Удовлетворительное ли санитарное состояние помещения для приёма пищи?	✓	
2	Качественно ли проведена уборка помещения для приёма пищи?	✓	
3	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	✓	
4	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?	✓	
5	Есть ли бумажные салфетки на обеденных столах?	✓	
6	Созданы ли комфортные условия в помещении для приёма пищи (освещение, отопление, мебель и т.д.)?	✓	
7	Проводится ли уборка помещений для приёма пищи после каждого приема пищи?	✓	
8	Чистая ли столовая посуды и приборы для приёма пищи?	✓	
9	Столовая посуда без сколов и трещин?	✓	
10	Имеются ли следы жизнедеятельности насекомых в помещении для приёма пищи?		✓
11	Имеются ли журналы по проведению влажных, генеральных уборок?	✓	
12	Есть ли график проветривание помещения для приёма пищи?	✓	
13	Есть ли утвержденное (согласованное) основное меню для возрастных категорий:	✓	
	- 7-11 лет	✓	
	- 12 и старше	✓	
14	Соответствует ли ежедневное меню основному меню?	✓	
15	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	✓	
16	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70 ⁰ С)	✓	
17	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 ⁰ С)?	✓	

18	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 ⁰ С)?	✓	
19	Имеются ли информационные стенды о здоровом питании?	✓	
20	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		✓
21	Имеются ли в меню запрещенные продукты?		✓

Члены совета родительского контроля:

1.	Туретян Г. В	<i>Г. В. Туретян</i>
2.	Северина А. Д.	<i>А. Д. Северина</i>
3.	Вашьева В. О.	<i>В. О. Вашьева</i>
4.	Далих И. С.	<i>И. С. Далих</i>
5.		
6.		
7.		
8.		