

Чек – лист
Тема: «Документы по организации питания»
МБОУ «Ленинская школа»

Сентябрь, 2026 года

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Есть ли приказ об организации питания обучающихся?	✓	
2	Есть ли положение об организации питания обучающихся?	✓	
3	Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?	✓	
4	Есть ли положение о бракеражной комиссии?	✓	
5	Есть ли приказ о назначении ответственного за организацию горячего питания?	✓	
6	Есть ли приказ о питьевом режиме?	✓	
7	Есть ли приказ о родительском контроле?	✓	
8	Есть ли Положение о родительском контроле?	✓	
9	Есть ли утвержденное основное (организованное) меню для обучающихся возрастных категорий:		
	– 7–11 лет	✓	
	– 12 лет и старше	✓	
10	Есть ли в основном (организованном) меню повторы блюд смежные дни?		✓
11	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей (законных представителей) на информационном стенде?	✓	
12	Количество обязательных приемов пищи в основном и ежедневном меню соответствует продолжительности нахождения детей в общеобразовательной организации.	✓	
13	Достаточно ли времени на переменах для приема <i>пищи</i> (должно быть не менее 20 минут)?	✓	
14	Организовано ли дополнительное питание? Если да, то:		
	– <i>имеется ли утвержденное меню дополнительного питания;</i>	✓	
	– <i>размещено ли оно для ознакомления родителей (законных представителей) на информационном стенде?</i>	✓	
15	Имеется ли утвержденный график приема пищи обучающимися?	✓	
16	Имеется ли табель учета получения питания обучающимися?	✓	

Чек-лист
Тема: «Организация питьевого режима»
МБОУ «Ленинская школа»

Октябрь, 2026 года

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Есть ли приказ о питьевом режиме?	+	
2	Есть ли положение о питьевом режиме?	+	
3	Организован ли питьевой режим?	+	
4	Имеются ли сопроводительные документы на бутилированную воду?	+	
5	Соблюдаются ли правила кипячения воды?	—	—
6	Ведется ли запись в журнале о времени кипячения воды?	—	—
7	Имеются ли информационные плакаты о здоровом питании?	+	
8	Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?		+
9	Соответствует температура подачи первых блюд (д.б. 50-70 ⁰ С)	+	
10	Соответствует температура подачи вторых блюд (д.б. не менее 45- 60 ⁰ С)	+	
11	Соответствует температура подачи третьих блюд(д.б. холодных напитков – 14 ⁰ С, горячих – 65 ⁰ С)	+	
12	Имеются ли в меню запрещенные продукты?		+
13	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	+	
14	Выходготовых блюд соответствует ли заявленному выходу в ежедневном меню?		+

Рекомендации:

Члены муниципального совета:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Члены комиссии:

 М.М.Дмитриева
 А.В.Аблязизова
 Ю.В.Иваненко

Дата 08.10.2026