

Симферопольского района Республики Крым  
(МБОУ "Украинская школа")

295023, Республика Крым, Симферопольский район, с. Украинка, улица Осипова, 1

Тел/факс (3652) 348-347. E-mail: [ukrainka\\_shkola@mail.ru](mailto:ukrainka_shkola@mail.ru)

ОГРН 1159102023189 ИНН 9109009752

12.01.2026

Чек – лист № 1

Комиссия в составе:

Мустафаев А.С., Руднич А.В., Жасев Л.А., Васильев Ю.И.

Ассортимент блюд

Салат из квашенной капусты, свекольник, котлета рыбная, каша гречневая, сок апельсиновый, хлеб пшеничный, хлеб ржаной.

20 г.

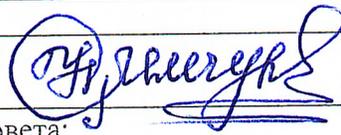
| № п/п | Показатель качества/вопрос   | ДА | НЕТ |
|-------|--|----|-----|
| 1.    | Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?  | ✓  |     |
| 2.    | Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательного учреждения для ознакомления родителей (законных представителей) и детей? | ✓  |     |
| 3.    | Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи обучающимися?   | ✓  |     |
| 4.    | Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?                             | ✓  |     |
| 5.    | В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?   | ✓  |     |
| 6.    | Имеются ли в столовой (группе) стенды по вопросам здорового питания обучающихся?   | ✓  |     |
| 7.    | Размещена ли на информационных стендах информация о здоровом питании (и о вредной пище)?   | ✓  |     |
| 8.    | Размещена ли информация о правилах поведения за столом (в столовой/зоне приема пищи)?  | ✓  |     |
| 9.    | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?   | ✓  |     |
| 10.   | Имеются ли протоколы лабораторных исследований контроля безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых блюд?                         | ✓  |     |
| 11.   | Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?   | ✓  |     |
| 12.   | Предусмотрена ли организация питания обучающихся с учетом особенностей их здоровья?  | ✓  |     |
| 13.   | Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?   | ✓  |     |
| 14.   | Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70С)?   | ✓  |     |
| 15.   | Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45-60С)?   | ✓  |     |
| 16.   | Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20С)?  | ✓  |     |
| 17.   | Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?  |    | ✓   |
| 18.   | Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?  |    | ✓   |
| 19.   | Есть ли положение о бракеражной комиссии?  |    | ✓   |
| 20.   | Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)?   |    | ✓   |
| 21.   | Ведется ли ежедневно журнал бракеража готовой продукции (подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии)?                                      |    | ✓   |

|     |  |              |   |
|-----|--|--------------|---|
| 22. | Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?                                     | ✓            | ✓ |
| 23. | От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?  | ✓            |   |
| 24. | Есть ли контрольная порция?  | ✓            |   |
| 25. | Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?   | ✓            |   |
| 26. | Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?  | ✓            |   |
| 27. | Дегустация родителями готовых блюд: соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (вкус, цвет, запах, консистенция)? | ✓            |   |
| 28. | Наедаются ли обучающиеся?  | ✓            |   |
| 29. | Большой ли объем пищевых отходов после приема пищи?  |              | ✓ |
| 30. | Каков вид пищевых отходов?   | ✓            |   |
| 31. | Есть ли приказ о питьевом режиме?  | ✓            |   |
| 32. | Есть ли положение о питьевом режиме?   | ✓            |   |
| 33. | Организован ли питьевой режим?   | ✓            |   |
| 34. | Имеются ли сопроводительные документы на бутилированную воду?  | ✓            |   |
| 35. | Соблюдаются ли правила кипячения воды?   | ✓            |   |
| 36. | Ведется ли график смены кипячения воды (с отметкой в соответствующем журнале)?   | ✓            |   |
| 37. | Проводится ли влажная уборка обеденного зала после каждого приема пищи?  | ✓            |   |
| 38. | Имеются ли журналы по проведению влажных, генеральных уборок?  | ✓            |   |
| 39. | Есть ли график проветривания помещения для приема пищи?  | ✓            |   |
| 40. | Удовлетворительное ли санитарное состояние помещения для приема пищи?  | ✓            |   |
| 41. | Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)?   | ✓            |   |
| 42. | Эстетично ли оформлено помещение для приема пищи?  | ✓            |   |
| 43. | Есть ли бумажные салфетки на обеденных столах?   | ✓            |   |
| 44. | Созданы ли комфортные условия в помещении для приема пищи (освещение, отопление, мебель и т.д.)?   | ✓            |   |
| 45. | Чистая ли в столовой/группе посуда и приборы для приема пищи?  | ✓            |   |
| 46. | Столовая посуда без сколов и трещин? <i>нет стеклянной посуды</i>  | <del>✓</del> |   |
| 47. | Внешний вид сотрудников (перчатки одноразовые, головные уборы, одежда-халат или фартук, обувь сменная) соответствует нормам?                                   | ✓            |   |
| 48. | Обнаружены ли в столовой/группе насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?   |              | ✓ |
| 49. | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?  | ✓            |   |
| 50. | Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?   |              | ✓ |
| 51. | Есть ли утвержденный директором график дежурства учителей?   | ✓            |   |
| 52. | Есть ли утвержденный директором график приема пищи обучающимися?   | ✓            |   |
| 53. | Достаточно ли продолжительности перемены для приема пищи?  | ✓            |   |
| 54. | Имеется ли буфет в школьной столовой?  | ✓            |   |
| 55. | Есть ли в буфете запрещенная продукция?  |              | ✓ |
| 56. | Буфетная продукция находится в доступном месте для обучающихся?  | ✓            |   |
| 57. | Есть ли прейскурант цен на буфетную продукцию?   | ✓            |   |
| 58. | Есть ли ценники на каждом товаре, реализуемом в буфете школьной столовой?  | ✓            |   |

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством Сеидметова С.А. Севт

Повар \_\_\_\_\_

Руководитель учреждения  Сеидметов Ф.Р.

Члены муниципального совета:

Жасоева Л.А. Жасоев

Муртазиева А.С. Муртазиев

Ибрагимов А.В. Ибрагимов

Бектасов Ю.И. Бектасов