Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Украинская школа"
Симферопольского района Республики Крым
(МБОУ "Украинская школа")
295023, Республика Крым, Симферопольский район, с. Украинка, улица Осипова, 1
Тел/факс (3652) 348-347. E-mail: school_simferopolsiy-rayon32@crimeaedu.ru
ОГРН 1159102023189 ИНН 9109009752

Чек – лист 2

Для родителей по проверке организации питания обучающихся
в МБОУ «Украинская школа»

Комиссия в составе:

1. Член комиссии: Усманова Л.Ш.
2. Член комиссии: Васылык Ю.И.
3. Член комиссии: Мустафаева А.С.

Председатель совета: Фурдыш А.В.

06.10.2026

Ассортимент блюд

Завтрак:

Оладьи со сгущенным молоком
Чай с сахаром
Хлеб пшеничный
Фрукт свежий (яблоко)

Обед:

Салат из квашенной капусты
Рассольник ленинградский
Плов из птицы (мясные консервы)
Хлеб пшеничный
Хлеб ржаной
Сок фруктовый

_____ *2026 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 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 50-70°С)*?	✓	
15	Соответствует ли температура подачи вторых блюд *(должно быть не менее 45- 60°С)*?	✓	
16	Соответствует ли температура подачи третьих блюд *(должно быть не менее 18 - 20°С)*?	✓	
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	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/зоны после каждого приема пищи?	✓	
38	Имеются ли журналы по проведению влажных, генеральных уборок?	✓	
39	Есть ли график проветривания помещения для приёма пищи?	✓	
40	Удовлетворительное ли санитарное состояние помещения для приёма пищи?	✓	
41	Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)?	✓	
42	Эстетично ли оформлено помещение для приёма пищи?	✓	
43	Есть ли бумажные салфетки на обеденных столах?	✓	
44	Созданы ли комфортные условия в помещении для приёма пищи (освещение, отопление, мебель и т.д.)?	✓	
45	Чистая ли в столовой/группе посуда и приборы для приёма пищи? (Нет стеклянной посуды)	-	-
46	Столовая посуда без сколов и трещин?(Нет стеклянной посуды)	-	-
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 приёма 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/Буфетчик _____ Сейдаметова С.Л.

И.о.директора _____ Н.Р.Симчук

Члены совета:

_____ Фурдыш А.В.

_____ Усманова Л.Ш.

_____ Васылык Ю.И.

_____ Мустафаева А.С.