

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

ОГРН 1159102023189 ИНН 9109009752

04.04.2026

Чек – лист № 2.

Комиссия в составе:

Мустафаева А.С., Гурдич А.В., Касьева Л.А., Васолок Ю.И.

Ассортимент блюд

Лиф из риса с курагой, сыр пор�ушечек, хлеб пшеничный, кефир, яблоко свежее.

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 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?	✓	
46.	Столовая посуда без сколов и трещин? <i>нет специальной посуды</i>	<hr/>	
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 Семенов С.А. Chef

Повар _____

Руководитель учреждения Александр Александрович

Александр Александрович Семин Ф.Р.

Члены муниципального совета:

Касова Л.А. Касов

Мустафарова А.С. Chef

Гурова Т.В. Chef

Васильев Ю.И. Chef