

СОГЛАСОВАНО:

Директор
МБОУ «Мельничновская СШ»
Белогорский район Республика Крым
А.А. Андрухович
2026 года

**УТВЕРЖДЕНО:**

Председатель совета родительского контроля
за организацией питания обучающихся в
МБОУ «Мельничновская СШ» Белогорского
района Республики Крым
З.В.Климова
2026 года

Чек-лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях.

Организация конкурса «Школьная еда – пища для ума!»

МБОУ «Мельничновская СШ» Белогорского района Республики Крым

(наименование образовательной организации)

Сентябрь, 2026

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?	Да	
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	Да	
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися? (фото)	Да	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей? (фото)	Да	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	Да	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	Да	
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	Да	
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню? (фото)	Да	
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд <i>(должно быть не менее 50-70°C)</i> ?	Да	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд <i>(должно быть не менее 45- 60°C)</i> ?	Да	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд <i>(должно быть не менее 18 - 20°C)</i> ?	Да	
12	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	Да	
13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?	Да	
14	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		Нет
15	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		Нет

16	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	Да	
17	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		Нет
18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)? (фото)	Да	
19	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?	Да	
20	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	Да	
21	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		Нет
22	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	Да	
23	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?	Да	
24	Прошел ли конкурс «Кулинарные традиции нашей семьи»?	Да	
25	Как Вы считаете проведение конкурса помогает улучшить организацию питания?	Да	

Комиссия в составе:

1. Л.И. Абдурапиева

2. О.В. Гвоздова

3. З.В. Климова

4. Э.Р. Эсатова

5. Э.Э. Сальникова