

Чек-лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Органолептическая оценка блюд и соответствие веса готовой продукции заявленной выходу блюд»

МБДОУ д/с «Колосок»
с.Мичуринское Белогорского района Республики Крым

30 января 2026г.

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли основное (организационное) 10-ти дневное меню для 3-7 лет?	✓	
2	Размещено ли основное (организационное) 10-ти дневное меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) ?	✓	
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи в группах?	✓	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) ?	✓	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	✓	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организационному) 10-ти дневному меню?	✓	
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню? (фото взвешивания блюд)	✓	
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (<i>должно быть не менее 50-70⁰C</i>)? наличие термометра-щупа на раздаче -фото измерения температуры	✓	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (<i>должно быть не менее 45- 60⁰C</i>)?	✓	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (<i>должно быть не менее 18 - 20⁰C</i>)?	✓	
12	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	✓	
13	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу)?	✓	
14	Есть ли мыло для мытья рук ,индивидуальные полотенца?	✓	
15	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
16	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		✓
17	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	✓	

Чек-лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Органолептическая оценка блюд и соответствие веса готовой продукции заявленной выходу блюд»

МБДОУ д/с «Колосок»
с.Мичуринское Белогорского района Республики Крым

30 января 2026г.

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли основное (организационное) 10-ти дневное меню для 3-7 лет?	✓	
2	Размещено ли основное (организационное) 10-ти дневное меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) ?	✓	
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи в группах?	✓	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) ?	✓	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	✓	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организационному) 10-ти дневному меню?	✓	
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню? (фото взвешивания блюд)	✓	
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (<i>должно быть не менее 50-70⁰C</i>)? наличие термометра-щупа на раздаче -фото измерения температуры	✓	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (<i>должно быть не менее 45- 60⁰C</i>)?	✓	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (<i>должно быть не менее 18 - 20⁰C</i>)?	✓	
12	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	✓	
13	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу)?	✓	
14	Есть ли мыло для мытья рук ,индивидуальные полотенца?	✓	
15	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
16	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		✓
17	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	✓	