

## Чек-лист

**Тема: «Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в общеобразовательных организациях»**

**МБОУ «Белогорская СШ №4 им.Б.Чобан-заде» г.Белогорска  
Республики Крым**

декабрь, 2024

| №<br>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 образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей? | +  |     |
| 3        | Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися? (сканкопия или фото)                                                     | +  |     |
| 4        | Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей? (фото)                      | +  |     |
| 5        | В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?                                                                                                 | +  |     |
| 6        | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?                                                                                               | +  |     |
| 7        | Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?                                                                             | +  |     |
| 8        | Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?                                                                                 | +  |     |
| 9        | Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70°C)?                                                                | +  |     |
| 10       | Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45-60°C)?                                                                | +  |     |
| 11       | Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20°C)?                                                             | +  |     |
| 12       | Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?                                                  | +  |     |
| 13       | Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?                                                       | +  |     |
| 14       | Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?                     |    | +   |
| 15       | Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?                                                                  |    | +   |
| 16       | Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки? (фото обеденного зала, раздачи)                            | +  |     |
| 17       | Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?                                                                    |    | +   |
| 18       | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?                            | +  |     |

|    |                                                                                                  |   |   |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| 19 | Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?                                         | + |   |
| 20 | Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?                                 |   | + |
| 21 | Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?                                                      |   | + |
| 22 | Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?                                    | + |   |
| 23 | Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания? (фото)                               | + |   |
| 24 | Удовлетворительное ли санитарное состояние помещения для приёма пищи?                            | + |   |
| 25 | Есть ли бумажные салфетки на обеденных столах? (фото)                                            | + |   |
| 26 | Созданы ли комфортные условия в помещении для приёма пищи (освещение, отопление, мебель и т.д.)? | + |   |
| 27 | Проводится ли уборка помещений для приёма пищи после каждого приема пищи?                        | + |   |
| 28 | Чистая ли столовая посуды и приборы для приёма пищи?                                             | + |   |
| 29 | Столовая посуда без сколов и трещин?                                                             | + |   |
| 30 | Имеются ли журналы по проведению влажных, генеральных уборок?                                    | + |   |
| 31 | Есть ли график проветривание помещения для приёма пищи? (сканкопия или фото)                     | + |   |
| 32 | Наедаются ли обучающиеся?                                                                        | + |   |

**Комиссия в составе:**

З/д по УВР 1. Мухомов Мустафаева А.М.  
 Завхоз 2. Мухомов Ямшикова В.Р.  
 Медсестра 3. Мухомов Бодурова Т.С.  
 Член ред. комит. 4. Мухомов - Якуз Т.И.  
 Член ред. комит. 5. Мухомов Чернова Д.С.