

1. Классным руководителям 5-11 классов рассмотреть вопрос на родительских собраниях о необходимости питания обучающихся в школьной столовой.

2. Классным руководителям 1-11 классов провести беседу по вопросу поведения в школьной столовой.

С актом комиссии ознакомлена Ушакова Н.Н. работник пищеблока (повар) 3.11

Комиссия в составе с протоколом ознакомлены:

1. Бук Л.А. .
2. Михелева В.В.
3. Сеферова Э.Н.
4. Лихошерстова Н.С.
5. Харченко Ю.В.

3.11

Чек – лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Организация питьевого режима»

МБОУ «Краеведческая СОШ имени Соловьева В.П.»
(наименование образовательной организации)

Октябрь, 2024

№ 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?	✓	
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	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 ⁰ C)?	✓	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 ⁰ C)?	✓	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 ⁰ 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?	✓	
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	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной		

	гигиены?		✓
20	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		✓
21	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	✓	
22	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания обучающихся?	✓	
23	Есть ли приказ о питьевом режиме?	✓	
24	Есть ли положения о питьевом режиме?	✓	
25	Организован ли питьевой режим?	✓	
26	Имеются ли сопроводительные документы на бутилированную воду?	✓	
27	Соблюдаются ли правила кипячения воды?	✓	
28	Ведется ли график смены кипячения воды (с отметкой в соответствующем журнале)?		

Члены комиссии :

1. Бук А.А.
2. Михеева В.В.
3. Семтемирова А.А.
4. _____
5. _____