

МБОУ, Гимназия и т.п. № 21. Школы № 21

Чек – лист

Тема: «Документы по организации питания»

29 сентября 2026г

Задание - с. 10

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Приказ об организации питания обучающихся? (дата, №)	✓	
2	Положение об организации питания обучающихся?	✓	
3	Приказ о создании бракеражной комиссии?	✓	
4	Положение о бракеражной комиссии?	✓	
5	Приказ о назначении ответственного за организацию горячего питания?	✓	
6	Приказ о питьевом режиме?	✓	
7	Приказ о родительском контроле?	✓	
8	Положение о родительском контроле?	✓	
9	Есть ли утвержденное основное (организованное, откорректированное) меню для обучающихся возрастных категорий:		
	– 7–11 лет	✓	
	– 12 лет и старше	✓	
10	Есть ли в основном (организованном) меню повторы блюд смежные дни?		✓
11	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей (законных представителей) на информационном стенде?	✓	
12	Количество обязательных приемов пищи в основном и ежедневном меню соответствует продолжительности нахождения детей в общеобразовательной организации.	✓	
13	Достаточно ли времени на переменах для приема пищи (должно быть не менее 20 минут)?	✓	
14	Организовано ли дополнительное питание? Если да, то:		
	– имеется ли утвержденное меню дополнительного питания;		
	– размещено ли оно для ознакомления родителей (законных представителей) на информационном стенде?		
15	Имеется ли утвержденный график приема пищи обучающимися?	✓	
16	Имеется ли табель учета получения питания обучающимися?	✓	

17	Имеются ли документы о лабораторно-инструментальных исследованиях качества и безопасности поступающей пищевой продукции?	✓	
18	Имеются ли документы о лабораторно-инструментальных исследованиях качества и безопасности готовых блюд?	✓	
19	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	✓	
20	Выявлялись ли факты снятия с реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?		✓
21	Каковы объём и вид пищевых отходов после приема пищи («индекс съедаемости»)?	10%	
22	Есть ли дежурные в столовых? <i>(аренда столовой, убирают сотрудники)</i>		

Рекомендации:

Увеличить количество мытья на раковинах.

Поставить сушоработе мытьё с горячей водой

В перерыве - убедиться в наличии горячей воды (состояние системы) и сушки для рук

Состав комиссии: 1. *Директор ООО «Комплекс»*

2. *Рыбачук С.А. Инженер*

3. *Кузнецов А.И. Инженер*

4. *Ромашенко В.В. Инженер*

5. _____