

Чек – лист
Завтрак или обед

для родителей по изучению организации питания обучающихся в
общеобразовательных учреждениях Джанкойского района Республики
Крым, подведомственных управлению образования, молодежи и спорта
администрации Джанкойского района Республики Крым

Тема: «Требования к организации питания в образовательных

организациях. Организация питьевого режима»

МОУ «Медведевская школа»

(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°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?	✓	
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? <i>Груширская И.И. Нет!</i>		
27	Соблюдаются ли правила кипячения воды?	✓	
28	Ведется ли график смены кипячения воды (с отметкой в соответствующем журнале)?	✓	

Члены Республиканского и муниципального совета:

1. *Груширская И.И.*
2. *Коваленко А.А.*
3. *Мельник*
4. _____

1	Насколько ли организовано питание обучающихся?	✓
2	Размещено ли основное (организационное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	✓
3	Насколько ли организовано утверждение графика питьевого режима?	✓
4	Размещено ли на сайте основное (организационное) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	✓
5	Имеется ли утвержденный график замены посуды в столовой?	✓
6	Имеется ли утвержденный график замены посуды в столовой?	✓
7	Соблюдается ли основное меню основного (организационного) меню?	✓
8	Всего товаров и услуг соответствует ли утвержденному меню?	✓
9	Соблюдается ли температура подачи первых блюд (объемно-блюда не менее 30-35°C)?	✓
10	Соблюдается ли температура подачи вторых блюд (объемно-блюда не менее 45-60°C)?	✓
11	Соблюдается ли температура подачи третьих блюд (объемно-блюда не менее 45-60°C)?	✓
12	Есть ли в образовательной организации приказ о создании и работе образовательной комиссии?	✓
13	Есть ли в образовательной организации журнал (с записями о соответствии журналу)?	✓
14	Выявлены ли факты нарушения правил личной гигиены обучающихся?	✓
15	Проводятся ли образовательные мероприятия по формированию здорового питания детей с учетом особенностей их развития?	✓
16	Качественно ли организовано питание обучающихся?	✓