

# Чек-лист

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

*МБОУ "Марьевская школа"*

(наименование образовательной организации)

декабрь, 2024

19.12.2024

| № 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°С)?                                                                | +  |     |
| 10    | Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60°С)?                                                               | +  |     |
| 11    | Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20°С)?                                                             | +  |     |
| 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)?                                                                 | +  |     |

Подписи членов комиссии:

1. *Жакова И.С.*  
2. *Велиева А.М.*  
3. *Курбанова Г.Г.*  
4. *Бисеркина В.В.*