

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: «Требования к организации питания в образовательных организациях.

Органолептическая оценка блюд и соответствие веса готовой продукции заявленной

выходу блюд»

МБОУ "Мариновская школа"

(наименование образовательной организации)

23.01.2025

Январь, 2025

№ п/п	Показатель качества/вопрос	ДА	НЕТ
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?	<i>+</i>	
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	<i>+</i>	
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?	<i>+</i>	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	<i>+</i>	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	<i>+</i>	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	<i>+</i>	
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	<i>+</i>	
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	<i>+</i>	
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70 ⁰ С)?	<i>+</i>	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 ⁰ С)?	<i>+</i>	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 ⁰ С)?	<i>+</i>	
12	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	<i>+</i>	
13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?	<i>+</i>	
14	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		<i>+</i>
15	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		<i>+</i>
16	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	<i>+</i>	
17	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		<i>+</i>
18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	<i>+</i>	
19	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		<i>+</i>
20	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		<i>+</i>
21	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	<i>+</i>	
22	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания обучающихся?	<i>+</i>	
23	Есть ли приказ о питьевом режиме?	<i>+</i>	
24	Есть ли положения о питьевом режиме?	<i>+</i>	
25	Организован ли питьевой режим?	<i>+</i>	
26	Имеются ли сопроводительные документы на бутилированную воду?		<i>+</i>
27	Соблюдаются ли правила кипячения воды?	<i>+</i>	
28	Ведется ли график смены кипячения воды (с отметкой в соответствующем журнале)?	<i>+</i>	

Подписи членов комиссии:

- Асанов Н.С.*
- Волгаренко О.В.*
- Веденеева Т.Н.*
- Куртзюпове Т.Ф.*