

СОГЛАСОВАНО:

Председатель Республиканского совета
родительского контроля за организацией
питания обучающихся в общеобразовательных
организациях Республики Крым

_____ О.В. Золотарева
«__» _____ 2024 года

УТВЕРЖДЕНО:

Председатель муниципального
совета родительского контроля за
организацией питания обучающихся
в общеобразовательных
организациях Бахчисарайского
района

_____ Э.Д. Асанова
«__» _____ 2024 года

Чек-лист

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

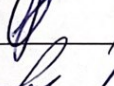
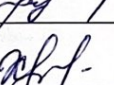
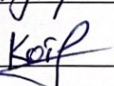
МБОУ УВК «Школьная академия им.Мальцева А.И.»

декабрь, 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 <i>(должно быть не менее 50-70°С)</i> ?	✓	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд <i>(должно быть не менее 45-60°С)</i> ?	✓	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд <i>(должно быть не менее 18 - 20°С)</i> ?	✓	
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	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?	✓	
20	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
21	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		✓
22	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	✓	
23	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?	✓	
24	Удовлетворительное ли санитарное состояние помещения для приема пищи?	✓	
25	Есть ли бумажные салфетки на обеденных столах?	✓	
26	Созданы ли комфортные условия в помещении для приема пищи (освещение, отопление, мебель и т.д.)?	✓	
27	Проводится ли уборка помещений для приема пищи после каждого приема пищи?	✓	
28	Чистая ли столовая посуда и приборы для приема пищи?	✓	
29	Столовая посуда без сколов и трещин?	✓	
30	Имеются ли журналы по проведению влажных, генеральных уборок?	✓	
31	Есть ли график проветривания помещения для приема пищи?	✓	
32	Наедаются ли обучающиеся?	✓	

Члены комиссии:

1.  /Дорошинская Е.В./
2.  /Ошишник К.В./
3.  /Медведева С.А./
4.  /Ходотриева Е.А./
5.  /Котляр Е.А./