

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ПРОСТОРНЕНСКАЯ ШКОЛА ИМЕНИ ИВАНА ЯЦУНЕНКО»  
ДЖАНКОЙСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ  
(МОУ «ПРОСТОРНЕНСКАЯ ШКОЛА ИМ.И.ЯЦУНЕНКО»)

**ЧЕК-ЛИСТ**

для родителей по изучению организации питания  
в МОУ «Просторненская школа им. И. Яцуненко»

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Режим питания обучающихся в образовательных организациях»

Дата проверки: 19.11.2025

| №<br>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?  | + |
| 23 | Есть ли утвержденный директор график дежурства учителей?   | + |
| 24 | Есть ли утвержденный директором график приема пищи обучающимися?   | + |
| 25 | Перемена для приёма пищи 20 минут?   | + |
| 26 | Достаточно ли продолжительности перемены для приёма пищи?  | + |
| 27 | Проводится ли влажная уборка обеденного зала после каждого приема пищи?  | + |

**Члены родительского контроля школы:**

1. Козягенко Е. В.
2. Козягенко О. С.
3. Корнишоне В. В.
4. Нестеренко А. М.

5. \_\_\_\_\_