

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Маленская школа»
Симферопольского района Республики Крым**
ул. Школьная, 6, с. Маленькое, Симферопольский район, РК, 297517
тел/факс (3652) 32-56-82, e-mail school_simferopolsiy-rayon15@crimeaedu.ru ОКПО
00790686
ОГРН 1159102000090 ИНН 9109008364 КПП 910901001

Чек – лист

Дата: 12.01.2026г.

Комиссия в составе:

Треденко М. А., Литвин Е. В., Шурбанова Ю. В.
Куртмамаева Э. Р., Керименко Ю. В., Суемина А. А.

Ассортимент блюд

средней и расширенный

12 января 2026г.

№ п/п	Показатель качества/вопрос	ДА	НЕТ
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?	да	
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательного учреждения для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	да	
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи обучающимися?	да	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	да	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	да	
6	Имеются ли в столовой (группе) стенды по вопросам здорового питания обучающихся?	да	
7	Размещена ли на информационных стендах информация о здоровом питании (и о вредной пище)?	да	
8	Размещена ли информация о правилах поведения за столом (в столовой/зоне приема пищи)?	да	
9	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	да	
10	Имеются ли протоколы лабораторных исследований контроля безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых блюд?	да	

11	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	да	
12	Предусмотрена ли организация питания обучающихся с учетом особенностей их здоровья?	нет необходимости	
13	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	да	
14	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70 ⁰ C)?	да	
15	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 ⁰ C)?	да	
16	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 ⁰ C)?	да	
17	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		нет
18	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	да	
19	Есть ли положение о бракеражной комиссии?	да	
20	Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)?	да	
21	Ведется ли ежедневно журнал бракеража готовой продукции (подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии)?	да	
22	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		нет
23	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	да	
24	Есть ли контрольная порция?	да	
25	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?	да	
26	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	да	
27	Дегустация родителями готовых блюд (для школы): Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (вкус, цвет, запах, консистенция)?	да	
28	Наедаются ли обучающиеся?	да	
29	Большой ли объем пищевых отходов после приема пищи?		нет
30	Каков вид пищевых отходов?		
31	Есть ли приказ о питьевом режиме?	да	
32	Есть ли положение о питьевом режиме?	да	
33	Организован ли питьевой режим?	да	
34	Имеются ли сопроводительные документы на бутилированную воду?	нет необходимости	(нет бутилированной воды)
35	Соблюдаются ли правила кипячения воды?	да	
36	Ведется ли график смены кипячения воды (с отметкой в соответствующем журнале)?	да	
37	Проводится ли влажная уборка обеденного зала/зоны после каждого приема пищи?	да	
38	Имеются ли журналы по проведению влажных, генеральных уборок?	да	
39	Есть ли график проветривания помещения для приёма пищи?	да	
40	Удовлетворительное ли санитарное состояние помещения для приёма пищи?	да	

41	Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)?	да	
42	Эстетично ли оформлено помещение для приёма пищи?	да	
43	Есть ли бумажные салфетки на обеденных столах?	да	
44	Созданы ли комфортные условия в помещении для приёма пищи (освещение, отопление, мебель и т.д.)?	да	
45	Чистая ли в столовой/группе посуда и приборы для приёма пищи?	да	
46	Столовая посуда без сколов и трещин?	да	
47	Внешний вид сотрудников (перчатки одноразовые, головные уборы, одежда-халат или фартук, обувь сменная) соответствует нормам?	да	
48	Обнаружены ли в столовой/группе насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		нет
49	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	да	
50	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		нет
51	Есть ли утвержденный директором график дежурства учителей?	да	
52	Есть ли утвержденный директором график приема пищи обучающимися?	да	
53	Достаточно ли продолжительности перемены для приёма пищи?	да	
54	Имеется ли буфет в школьной столовой?	да	
55	Есть ли в буфете запрещенная продукция?		нет
56	Буфетная продукция находится в доступном месте для обучающихся?	да	
57	Есть ли прейскурант цен на буфетную продукцию?	да	
58	Есть ли ценники на каждом товаре, реализуемом в буфете школьной столовой?	да	

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством А. В. Кальченко

Повар _____

Руководитель учреждения С. Н. Трыкина

Члены муниципального совета:

Тредомов М. А.

Суетина А. А.

Летвин Е. О.

Щербанов Ю. В.

Куртманов А. Р.