

Чек – лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Организация питьевого режима»

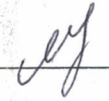
МБОУ «Курская СШ» Белогорского района Республики Крым
(наименование образовательной организации)

« 18 » октября 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 ⁰ С)?	+	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 ⁰ С)?	+	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 ⁰ 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)?	+	

Состав комиссии:

1.  /Якименко Е.А./ отв. по питанию
2.  /Мурадова Л.Н./член род. контроля
3.  /Адгамова Е.А./член род. контроля