

Чек-лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Бюджетная продукция»

МБОУ «Окуневская средняя школа им. Дьяченко Ф.С.»
(наименование образовательной организации)

Апрель, 2025

№ 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 учащихся?	+	
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°С)?	+	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45-60°С)?	+	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20°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	+	

Члены Республиканского и муниципального совета:

Косованты О. А. Офис
Косованты З. А.
Косованты О. А. Офис

Косованты О. А. Офис
Косованты О. А. Офис

5.

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	Имеется ли буфет в школьной столовой?	+
25	Есть ли в буфете запрещенная продукция?	+
26	Буфетная продукция находится в доступном месте для обучающихся?	+
27	Цены на буфетную продукцию не завышены?	+
28	Есть ли прецедент цен на буфетную продукцию?	+
29	Есть ли ценники на каждом товаре реализующегося в буфете школьной столовой (с указанием стоимости и веса)?	+