

# Чек-лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Организационная оценка блюд и соответствие веса готовой продукции заявленной выходу блюд»

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

Январь, 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 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°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    | Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?                                                                  | +  |     |
| 13    | Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?                                                            | +  |     |
| 14    | Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?                                                                    | +  |     |
| 15    | Созданы ли условия для соблюдения правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?                                   | +  |     |
| 16    | Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?                                                                                       | +  |     |
| 17    | Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?                                                                               | +  |     |

Члены родительского совета:

1. *Ирина Александровна*  
 2. *Ирина Александровна*  
 3. *Ирина Александровна*  
 4. *Ирина Александровна*  
 5. \_\_\_\_\_

|    |                                                                                                                                                                |   |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 18 | Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?                                                                                                                    | + |
| 19 | Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?                                                                                                  | + |
| 20 | Имеются ли в столовой стены по вопросам здорового питания?                                                                                                     | + |
| 21 | Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?                                                                                                                | + |
| 22 | Есть ли положение о бракеражной комиссии?                                                                                                                      | + |
| 23 | Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)?                                                                               | + |
| 24 | Ведется ли журнал бракеража готовой продукции (подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии)?                                                                | + |
| 25 | Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и полуфабрикатов по результатам работы бракеражной комиссии?                                                  | + |
| 26 | От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?                                                                                                      | + |
| 27 | Есть ли контрольная порция?                                                                                                                                    | + |
| 28 | Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?                                                                                                         | + |
| 29 | Дегустация родителями готовых блюд: Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанным в технологических картах (вкус, цвет, запах, консистенция)? | + |
| 30 | Внешний вид сотрудников (печатки, головные уборы, одежда – чистая)                                                                                             | + |
| 31 | Наличие салфеток на столах?                                                                                                                                    | + |
| 32 | Проводится влажная уборка после каждого приема пищи?                                                                                                           | + |
| 33 | Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)?                                                                                             | + |