Чек-лист
Тема: «Подведение итогов выездных мероприятий в 2026/2027 учебном году»
МБОУ «Каштановская СОШ им. Цыганка Н.А»

Сентябрь 2026

№ 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	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	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	Подготовлены ли общеобразовательные организации к пришкольным лагерям с дневным пребыванием?		✓
25	Наедаются ли обучающиеся?	✓	