

Чек-лист

**Тема: «Подведение итогов выездных мероприятий
в 2024/2025 учебном году»**
МБОУ «Зуйская СШ №2 им.С.Сейтвелиева» Белогорского района Республики Крым
(наименование общеобразовательной организации)

февраль 2025г

№ 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 вторых блюд (должно быть не менее 50- 70 ⁰ C)?	✓	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 ⁰ C)?	✓	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 ⁰ C)?	✓	
12	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующий журнал)?	✓	
14	Выявлялись ли факты недопуска к реализации готовых блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?		✓
15	Предусмотрена ли организация питания для 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 здоровой пищи?		✓
23	Есть ли утвержденный директором график дежурств учителей?	✓	
24	Есть ли утвержденный директором график приема пищи обучающимися?	✓	
25	Перемена для приема пищи 20 минут?	✓	
26	Достаточно ли продолжительности перемены для приема пищи?	✓	
27	Проводится ли влажная уборка после каждого приема пищи?	✓	

Комиссия: 1. Всеинова М.Р. Усиф
 2. Нетамеринова З.С. Усиф
 3. Хайбулмасева А.М. Усиф
 4. Сахмарова А.А. Усиф
 5. _____