

Чек – лист

Тема: «Документы по организации питания»

МБОУ «Криничненская СШ»
(наименование общеобразовательной организации)

Сентябрь 2025 года

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Есть ли приказ об организации питания обучающихся?	✓	
2	Есть ли положение об организации питания обучающихся?	✓	
3	Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?	✓	
4	Есть ли положение о бракеражной комиссии?	✓	
5	Есть ли приказ о назначении ответственного по организации питания?	✓	
6	Есть ли приказ о питьевом режиме?	✓	
7	Есть ли положение о питьевом режиме?	✓	
8	Есть ли приказ о родительском контроле?	✓	
9	Есть ли положение о родительском контроле?	✓	
10	Есть ли программа производственного контроля?	✓	
11	Есть ли журнал бракеража готовой продукции?	✓	
12	Есть ли технологические карты на приготовляемые блюда?	✓	
13	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?		✓
14	Есть ли утвержденное основное меню для возрастных категорий:		
	- 7 - 11 лет	✓	
	- 12 и старше	✓	
15	Есть ли утвержденное ежедневное меню для всех возрастных категорий обучающихся?	✓	
16	В основном меню в смежные дни отсутствуют повторы блюд?	✓	
17	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей (законных представителей) на информационном стенде, официальном сайте?	✓	
18	Организовано ли дополнительное питание? Если да, то:		✓
	– имеется ли утвержденное меню дополнительного питания		
	– оно размещено для ознакомления родителей (законных представителей) на информационном стенде, официальном сайте		
19	Имеются ли сопроводительные документы поступающей пищевой продукции (декларации о соответствии, сертификаты качества)?	✓	
20	Есть ли пищевые отходы и их количество после каждого приема пищи «индекс съедемости» (написать в процентном соотношении)?	81	

Члены комиссии:

1. Чуприна Ю.М.(член РК)
2. Киреева О.В. (и.о.директора)
3. Межерицкая О.Е. (медсестра)
4. Золотаренко Э.В. (отв.по питанию)
5. Умерова Л.К. (член РК)

Чек- лист

Тема: «Санитарно-техническое состояние обеденного зала»

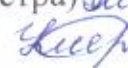
МБОУ «Криничненская СШ»

(наименование общеобразовательной организации)

Октябрь 202

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений)	✓	
2	Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин).	✓	
3	На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание)	✓	
4	Проведение борки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание.	✓	
5	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции	✓	
6	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены.	✓	
7	Обеденные столы чистые?	✓	
8	Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются.	✓	

Члены комиссии:

1. Чуприна Ю.М.(член РК) 
2. Межерицкая О.Е. (медсестра) 
3. Умерова Л.К. (член РК) 

Чек-лист

Тема: «Режим питания обучающихся в общеобразовательных организациях»

МБОУ «Крымский СШ»
(наименование общеобразовательной организации)

«5» ноября 2025

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Есть ли график режима работы школьной столовой? фото	✓	
2	Соблюдается ли режим работы школьной столовой?	✓	
3	Есть ли утвержденный директор график дежурства учителей? фото	✓	
4	Есть ли утвержденный директором график приема пищи обучающимися? фото	✓	
5	Перемена для приема пищи 20 минут?		✓
6	Достаточно ли продолжительности перемены для приема пищи?	✓	
7	Проводится ли влажная уборка обеденного зала после каждого приема пищи?	✓	
8	Есть ли утвержденное (согласованное) основное меню для возрастных категорий:	✓	
	- 7-11 лет	✓	
	- 12 и старше	✓	
9	Соответствует ли ежедневное меню основному меню?	✓	
10	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню? фото	✓	
11	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70°C) фото	✓	
12	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45-60°C) фото	✓	
13	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18-20°C) фото	✓	
14	Имеются ли информационные стенды о здоровом питании?	✓	
15	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		✓
16	Имеются ли в меню запрещенные продукты? фото, акт бракеражной комиссии		✓
17	Организовано дополнительное питание, буфет?	✓	
18	Договор с организацией: скан копия	✓	
19	Сертификаты на буфетную продукцию	✓	
20	Прейскурант цен (выход, стоимость и др) фото	✓	
21	Соответствует ли представленная продукция санитарным требованиям?	✓	
22	В прейскуранте отсутствуют запрещенные блюда и продукты? при наличии предоставить акт бракеражной комиссии, принятые меры	✓	

Члены комиссии:

1. Чуприна Ю.М.-родитель 4,7 класс
2. Умерова Л.К.- родитель 4,8 класс
3. Золотаренко Э.В. - отв. по питанию, член бракеражной комиссии
4. Федоренко Ю.С.-социальный педагог, учитель, член бракеражной комиссии
5. Межеричкая О.Е.-медсестра, член бракеражной комиссии

Чек- лист
Тема: «Соблюдение требований по организации питания детей»

МБОУ «Криничненская СШ»

(наименование общеобразовательной организации)

Декабрь 2017

	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Наличие на сайте школы цикличного меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше).	✓	
2	Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное меню режиму работы школы	✓	
3	В меню отсутствуют повторы в смежные дни,	✓	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
5	есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
6	От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой).	✓	
7	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц,		✓
8	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия).	-	✓
9	Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню.		✓
10	Информирование детей и родителей о здоровом питании.	✓	
11	Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода).	✓	
12	Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств).	✓	
13	Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения.	✓	

Члены комиссии:

1. Чуприна Ю.М.(член РК) *Чуприна Ю.М.*
- 2.Межерицкая О.Е. (медсестра) *Межерицкая О.Е.*
3. Умерова Л.К. (член РК) *Умерова Л.К.*

Чек-лист

Тема: «Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима»

МБОУ «Криничненская СШ»

(наименование общеобразовательной организации)

Январь 20

1. Наличие спец.одежды у сотрудников? *Да*
2. Состояние спец.одежды у сотрудников (удовл./неудовл). *удовл.*
3. Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезинфекции рук. *Ски*
4. Использование при р даче одноразовых перчаток. *Да*
- 5.
6. Наличие дезсредств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном за (недоступном для детей). *Да*
- 7.
8. Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками. *Да*
9. Наличие профессионального образования у зав.производством и поваров. *Да*
- 10.
11. Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока. *Да*
- 12.
13. Наличие книги предложений и отзывов. *Да*
- 14.
15. Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонок. *Да*

Дополнительные
замечания:

Предложения:

Члены комиссии:

1. Чуприна Ю.М.(член РК) *Чуприна Ю.М.*
- 2.Межеричкая О.Е. (медсестра) *Межеричкая О.Е.*
3. Умерова Л.К. (член РК) *Умерова Л.К.*