

| |
|--|
| ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ПРОСТОЙ ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ |
| СВИДЕТЕЛЬСТВО О СЕРТИФИКАТЕ № |
| Документ отправлен на официальный сайт: среднерусская.сменаschool.ru |
| Уполномоченное лицо – руководитель образовательного учреждения |
| Можковская Елена Леонидовна |
| Датировано с 13.10.2025, 08:30 |
| Документ создан в 13.10.2025, 08:30 |
| Ключ подпись: 00EBDDE95D2F57A94CTC007F20F6CB0553 |

Чек-лист

Тема: «Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в общеобразовательных организациях»

Четоминская СШ им. К. С. Трубенко
(наименование образовательной организации)

январь, 2026

| № п/п | Показатель качества/вопрос | Да | Нет |
|----------|--|------------|-----|
| 1 | Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы? | <i>Да</i> | |
| 2 | Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей? | <i>Да</i> | |
| 3 | Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися? (сканкопия или фото) | <i>Да</i> | |
| 4 | Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей? (фото) | <i>Да</i> | |
| 5 | В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни? | <i>Да</i> | |
| 6 | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? | <i>Да</i> | |
| 7 | Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню? | <i>Да</i> | |
| 8 | Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню? | <i>Да</i> | |
| 9 | Соответствует ли температура подачи первых блюд (<i>должно быть не менее 50-70°C</i>)? | <i>Да</i> | |
| 10 | Соответствует ли температура подачи вторых блюд (<i>должно быть не менее 45-60°C</i>)? | <i>Да</i> | |
| 11 | Соответствует ли температура подачи третьих блюд (<i>должно быть не менее 18 - 20°C</i>)? | <i>Да</i> | |
| 12 | Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? | <i>Да</i> | |
| 13 | Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)? | <i>Да</i> | |
| 14 | Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц? | <i>Нет</i> | |
| 15 | Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья? | <i>Да</i> | |
| 16 | Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки? (фото обеденного зала, раздачи) | <i>Да</i> | |
| 17 | Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности? | <i>Нет</i> | |
| 18 | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к | <i>Да</i> | |

| | | |
|----|--|-----|
| | раковинам, мылу, средствам для сушки рук)? | |
| 19 | Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец? | Да |
| 20 | Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены? | Нем |
| 21 | Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи? | Нем |
| 22 | Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд? | Да |
| 23 | Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания? (фото) | Да |
| 24 | Удовлетворительное ли санитарное состояние помещения для приёма пищи? | Да |
| 25 | Есть ли бумажные салфетки на обеденных столах? (фото) | Да |
| 26 | Созданы ли комфортные условия в помещении для приёма пищи (освещение, отопление, мебель и т.д.)? | Да |
| 27 | Проводится ли уборка помещений для приёма пищи после каждого приема пищи? | Да |
| 28 | Чистая ли столовая посуды и приборы для приёма пищи? | Да |
| 29 | Столовая посуда без сколов и трещин? | Да |
| 30 | Имеются ли журналы по проведению влажных, генеральных уборок? | Да |
| 31 | Есть ли график проветривания помещения для приёма пищи? (сканкопия или фото) | Да |
| 32 | Наедаются ли обучающиеся? | Да |

Комиссия в составе:

1. Л. Н. Монаковская Лар.
2. Аргутинцева З.К. Лар.
3. Гаильцева А.А. Лар.
4. Токарева Т.Н. Лар.
5. Серверова З.Я. ЗЯ