

Чек-лист

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

Уваториенская В.И. и.и. 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?	Да	
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	Да	
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися? (сканкопия или фото)	Да	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей? (фото)	Да	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	Да	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	Да	
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	Да	
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	Да	
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70°C)?	Да	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45-60°C)?	Да	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20°C)?	Да	
12	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	Да	
13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?	Да	
14	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		Нет
15	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?	Да	
16	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки? (фото обеденного зала, раздачи)	Да	
17	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		Нет
18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к	Да	

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

Комиссия в составе:

1. К. И. Монтановская *М.И.*
2. Артемьев *А.А.*
3. Гильцево А.А. *А.А.*
4. Гончарова Т.И. *Т.И.*
5. Серверово З.А. *З.А.*