

Чек-лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Режим питания обучающихся в образовательных организациях»

МБОУ «Нижнегорская ШЛ № 1» Нижнегорского района Республики Крым

25 ноября, 2025

№ 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?	да	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	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?	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 раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	да	
19	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		нет
20	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		нет
21	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	да	
22	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?		нет
23	Есть ли утвержденный директор график дежурства учителей?	да	
24	Есть ли утвержденный директором график приема пищи обучающимися?	да	
25	Перемена для приема пищи 20 минут?	да	

26	Достаточно ли продолжительности перемены для приёма пищи?	да	
27	Проводится ли влажная уборка обеденного зала после каждого приема пищи?	да	

Подписи членов комиссии:

Председатель  Н.П.Андросенко

Отв. за орг.пит. 5-11 кл.  Н.А. Песикова

Отв. за орг.пит. 1-4 кл.  Е.В.Король

Члены комиссии:

Представитель от родителей 5-11 кл.  Куваева А.А.

Представитель от родителей 1-4 кл.  Романенко Е.Н.