

Чек-лист

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

МБОУ «Емельяновская СОШ»

(наименование образовательной организации)

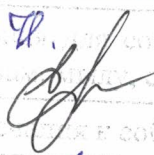
Октябрь 2025г.

№ 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?	Да	Нет
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70 ⁰ С)?	✓	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 ⁰ С)?	✓	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 ⁰ С)?	✓	
12	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?	✓	
14	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		✓
15	Предусмотрена ли организация питания 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 пиццы?		✓
21	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	✓	
22	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?	✓	
23	Есть ли утвержденный директор график дежурства учителей?	✓	
24	Есть ли утвержденный директором график приема пиццы обучающимися?	✓	
25	Перемена для приёма пиццы 20 минут?	✓	
26	Достаточно ли продолжительности перемены для приёма пиццы?	✓	
27	Проводится ли влажная уборка обеденного зала после каждого приема пиццы?	✓	

прог. преем. Смирнова Е.В.

24.10.2025.



прог. преем. Семенов Е.А.

24.10.2025.



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 пиццы?		
21	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?		
22	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?		
23	Есть ли утвержденный директор график дежурства учителей?		
24	Есть ли утвержденный директором график приема пиццы обучающимися?		
25	Перемена для приёма пиццы 20 минут?		
26	Достаточно ли продолжительности перемены для приёма пиццы?		
27	Проводится ли влажная уборка обеденного зала после каждого приема пиццы?		

Акт посещения школьной столовой

ФИО законного представителя Сенгеш Елена Петровна *РФ*

Дата 24.10.2025

Время посещения школьной столовой 8:30

Приём пищи (завтрак, обед, полдник) завтрак

№	Проверить	Оценка блюд			Комментарии к разделу
		Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
1.	Наличие десятидневного циклического меню согласованного с Роспотребнадзором	Есть, размещено на сайте школы ✓	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
2.	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	Есть, соответствует ✓	Есть, соответствует	Нет	
3.	Наименование блюд по меню	холодная закуска ✓	1 блюдо	Основное блюдо (мясное, рыбное и т.п.) ✓	Приложение 3
		гарнир -	напиток -		
4.	Полновесность порций	полновесны ✓	кроме -	указать вывод по меню и по факту	Комментарии к разделу
5.	Визуальное количество отходов	< 30% ✓	30 - 60%	> 60%	
6.	Спросить мнение детей (Если не вкусно, то почему?)	Вкусно ✓	Не очень	Нет	
		Есть, соответствует	Есть, соответствует	Нет	
7.	Попробовать еду.	Отлично	Хорошо ✓	Удовлетворительно	
8.	Ваши предложения/пожелания/комментарии				

Акт посещения столовой

Общественный представитель (ФИО): Сейтек Е.Т.

Дата посещения: 24.10.2024

Оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 5 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения):

4

Предложения:

Замечания:

нет замечаний

Общественный представитель

Сейтек Елена Федоровна

ФИО

подпись дата 24.10.2025

Уполномоченное лицо Школы

Марияна Светлана Федоровна; ответственная за питание

ФИО, должность подпись дата

24.10.2025

Уполномоченное лицо организации питания

Идреева В.С. - шеф-повар

ФИО, должность подпись дата 24.10.2025