

Чек-лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Эстетическое оформление обеденного зала»

МБОУ «Лиственская СОШ»

февраль, 2025

№ 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?	✓	
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70°C)?	✓	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60°C)?	✓	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20°C)?	✓	
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	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?	✓	
20	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной		✓

	гигиены?		
21	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		✓
22	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	✓	
23	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?	✓	
24	Эстетично ли оформлено помещение для приёма пищи?	✓	
25	Размещенали на информационных стендах информации о здоровом питании (и о вредной пище)?	✓	
26	Размещенали информация о правилах поведения за столом (в столовой)?	✓	
27	Эстетично ли оформлены блюда при подаче учащимся?	✓	

Члены совета

1. Косранова Наталья Юдурашировна *Косранова*
2. Травинко Наталья Викторовна *Травинко*
3. Егорова Елена Николаевна *Егорова*
4. Синица Ирина Николаевна *Синица*
5. _____

✓	В меню отразены запреты на употребление алкоголя и продуктов?	6
✓	Соответствует ли ежедневное меню основному (образовательному) меню?	7
✓	Вс готовой пищи соответствует ли заявленному выходу в меню?	8
✓	Соответствует ли температура подачи первых блюд (большинство блюд) 20-30°C?	9
✓	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (большинство блюд) 45-60°C?	10
✓	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (большинство блюд) 18-20°C?	11
✓	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и работе бригадной комиссии?	12
✓	Ежедневно ли осуществляется бригада готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?	13
✓	Выявляются ли факты недопуска к разназначенным группам продуктов по результатам работы бригадной комиссии за последний месяц?	14
✓	Предусмотрены ли организационные мероприятия детей с учетом особенностей их здоровья?	15
✓	Качественно ли проводится уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	16
✓	Обвешены ли в столовой насакомые тарелки на весы их вместимости?	17
✓	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мыль, средствам для сушки рук)?	18
✓	Есть ли мыло для мытья рук, сушитель, бумажные полотенца?	19
✓	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	20