

Чек – лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Организация питьевого режима»

МБОУ «Лиственская СОШ»

(наименование образовательной организации)

Октябрь, 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	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
20	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		✓
21	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	✓	
22	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания обучающихся?	✓	
23	Есть ли приказ о питьевом режиме?	✓	
24	Есть ли положения о питьевом режиме?	✓	
25	Организован ли питьевой режим?	✓	
26	Имеются ли сопроводительные документы на бутилированную	✓	

27	Соблюдаются ли правила кипячения воды?	✓	
28	Ведется ли график смены кипячения воды (с отметкой в соответствующем журнале)?	✓	

Члены родительского контроля:

1. Кодранова Листорие Абдурашимовна Кодранов
2. Травченко Наталья Викторовна Травченко
3. Егорова Елена Николаевна Егорова
4. Ибрагимова Мера Ибрагимова

1	Насколько ли основное (обязательное) меню для каждой возрастной группы?	✓
2	Размещено ли основное (обязательное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	✓
3	Насколько ли в образовательном учреждении график приема пищи установлен?	✓
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	✓
5	В меню отсутствуют продукты животного происхождения?	✓
6	В меню отсутствуют жаренные блюда и продукты?	✓
7	Составляется ли ежедневное меню основанное (обязательное) меню?	✓
8	Всего готовой пищи соответствует ли заявленному выходу в меню?	✓
9	Составляется ли температура подачи первых блюд (большое блюдо) не менее 30-35°C?	✓
10	Составляется ли температура подачи вторых блюд (большое блюдо) не менее 45-60°C?	✓
11	Составляется ли температура подачи третьих блюд (большое блюдо) не менее 18-20°C?	✓
12	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бригады поваров?	✓
13	Ежедневно ли осуществляется проверка готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?	✓
14	Выявляются ли факты нарушения к реализации блюд и продуктов по результатам работы бригады поваров за последний месяц?	✓
15	Присутствует ли организованная деятельность детей с учетом особенностей их здоровья?	✓
16	Качественно ли проводится уборка помещений 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, мыло, средства для сушки рук)?	✓
19	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	✓
20	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?	✓
21	Удовлетворены ли все требования к качеству и количеству готовых блюд?	✓
22	Насколько ли в столовой соблюдены по вопросам здоровья обучающихся?	✓
23	Есть ли приказ о питательном режиме?	✓
24	Есть ли положение о питательном режиме?	✓
25	Образована ли питательная комиссия?	✓
26	Насколько ли соблюдены все документы на документацию?	✓