

Чек-лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Организация конкурса «Школьная еда – пища для ума!» МБОУ «Лиственская СОШ»

Март, 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	Прошел ли конкурс «Кулинарные традиции нашей семьи»?		✓
25	Как Вы считаете проведение конкурса помогает улучшить организацию питания?	✓	

Члены совета:

1. Ксенонова Наталья Александровна *Ксенонова*
2. Травинко Наталья Викторовна *Травинко*
3. Сорова Елена Николаевна *Сорова*
4. Силица Анна Николаевна *Силица*
5. _____

✓	1	Размещено ли на стенде ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	
✓	2	В меню отсчитываются порции блюд в емкостях для...	
✓	3	В меню отсчитываются порции блюд в емкостях для...	
✓	4	Соответствует ли ежедневное меню основному (организационному) меню?	
✓	5	Всего готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	
✓	6	Соответствует ли температура подачи первых блюд (большая часть не менее 50-70°C)?	
✓	7	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (большая часть не менее 45-60°C)?	
✓	8	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (большая часть не менее 18-20°C)?	
✓	9	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бригады по...	
✓	10	Ежедневно ли осуществляется проверка готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?	
✓	11	Выявлены ли факты недочетов к реализации блюд и продуктов по результатам работы бригады по...	
✓	12	Предусмотрены ли мероприятия по организации питания детей с учетом особенностей их здоровья?	
✓	13	Качественно ли проводится уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	
✓	14	Обработаны ли в столовой все емкости, приборы и посуда их...	
✓	15	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил гигиены (доступ к раковинам, мыло, средства для сушки рук)?	
✓	16	Есть ли мыло для мытья рук, сушитель, бумажные полотенца?	
✓	17	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной...	