

Чек – лист

ТЕМА «Требование к организации питания в общеобразовательных организациях. Организация питьевого режима» МБОУ «Охотская СОШ»

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?	+	
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70 С)?	+	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 50-70 С)?	+	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 50-70 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 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 положение о питьевом режиме?	+	
25	Организован ли питьевой режим?	+	
26	Имеются ли сопроводительные документы на бутилированную воду?	—	—
27	Соблюдаются ли правила кипячения воды?	+	
28	Ведется ли график смены кипячения воды (с отметкой в соответствующем журнале?)		

Члены :

1. Бердиева Л. С.

2. Колесник Е. И.

3.

Протокол
проверки организации питания в МБОУ «Октябрьский»
муниципального совета родительского контроля за организацией питания
обучающихся в муниципальных бюджетных общеобразовательных
учреждениях Нижнегорского района Республики Крым
от 16.10.2015 № 2

Инициативная группа родителей, проводивших проверку (Ф.И.О.):

1. Член Республиканского совета: _____
2. Член комиссии: Бердникова Л.С.
3. Член комиссии: Холмская Е.И.
4. Член комиссии: _____
5. Член комиссии: _____

В ходе проверки установлено следующее:

В обеденном зале шето, столы шето, посуда без осколов и повреждений. Обеды стали промаркированы. Вел сертификатом формирования есть.
В шкафу имеется буфет. Буфетная продукция маркируется в доступном месте для обучающихся. В буфете нет запрещенной продукции.

Выявлены замечания:

Замечаний нет

Рекомендовано:

Подписи членов комиссии:

1. Бердникова Л.С.
2. Холмская Е.И.
3. _____
4. _____
5. _____