

Чек-лист

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

МБОУ «Охотская СОШ»

февраль, 2026

№ 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 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	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	Размещали на информационных стендах информации о здоровом питании (и о вредной пище)?	+	
26	Размещали информация о правилах поведения за столом (в столовой)?	+	
27	Эстетично ли оформлены блюда при подаче учащимся?	+	

Члены :

М.И. Бердеева Т.С.
А.В. Колесова С.Н.

2	В меню отразены ли повторные блюда в ежедневном меню?		
6	В меню отразены ли запрещенные продукты?		
7	Соответствует ли ежедневное меню требованиям здорового питания?		
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?		
9	Соответствует ли температура подачи горячих блюд (большая часть) менее 70-75°C?		
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (большая часть) менее 42-60°C?		
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (большая часть) менее 18-20°C?		
12	Есть ли в образовательном учреждении приваки о создании и поддержке работы бригады пищевой комиссии?		
13	Ежедневно ли осуществляется проверка готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?		
14	Выявляются ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бригады пищевой комиссии за последний месяц?		
15	Предусмотрены ли обязанности персонала с учетом особенностей их работы?		
16	Качественно ли проводятся уборка помещений для приема пищи на момент проверки?		
17	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		