

Чек – лист

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

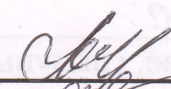
МБОУ «Охотская СОШ»

Январь 2026 г.

№ 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	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		+
13	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	+	
14	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		+
15	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	+	
16	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?	+	

17	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми личной гигиены?		+
18	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		+
19	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	+	
20	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания обучающихся?	+	
21	Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?	+	
22	Есть ли положение о бракеражной комиссии?	+	
23	Есть печать бракеража готовой продукции(прошит, пронумерован, заверен печатью)?	+	
24	Ведется ли журнал бракеража готовой продукции (подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии)?	+	
25	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		+
26	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	+	
27	Есть ли контрольная порция?	+	
28	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?	+	
29	Дегустация родителями готовых блюд: Соответствуют ли блюда органолептическим показателям, указанных в технологических картах(вкус, цвет, запах, консистенция)?	+	
30	Внешний вид сотрудников(перчатки, головные уборы, одежда - чистая)?	+	
31	Наличие салфеток на столах?		+
32	Проводится влажная уборка после каждого приема пищи?	+	
33	Удовлетворительное ли состояние мебели (столы, стулья)?	+	

Члены :

1. Бергмеева Н.С. 

2. Колесник С.Н. 