

# Чек-лист

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

*МБОУ Охотинский СОШ*

(наименование образовательной организации)

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 <sup>0</sup> C)?                                                   | +  |     |
| 10    | Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 <sup>0</sup> C)?                                                  | +  |     |
| 11    | Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 <sup>0</sup> 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 Республиканского и муниципального совета:**

1. Трошева Е. В.
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_