

Чек-лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Организационная оценка блюд и соответствия веса готовой продукции заявленной выходу блюд»

МБОУ школа №17
(наименование образовательной организации)

Дневрь, 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 учащихся?	✓	
4	Размещено ли на стене ежедневное (фактыческое) 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 порции блюда (должно быть не менее 50, 70°С)?	✓	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45, 60°С)?	✓	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20°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 правил личной гигиены?	✓	✓
18	Выявлен ли факт выдачи детям оставшей пищи?	✓	✓
19	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	✓	
20	Имеется ли в столовой станция по вопросам здорового питания?	✓	
21	Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?	✓	

22	Есть ли положение о бракеражной комиссии?	✓	
23	Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)?	✓	
24	Ведется ли журнал бракеража готовой продукции (подписан не менее 3 члена бракеражной комиссии)?	✓	
25	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?		
26	От веса ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	✓	
27	Есть ли контрольная порция?	✓	
28	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?	✓	
29	Депутаты родителями готовых блюд. Соответствуют ли блюдам организационные показатели указанных в технологических картах (вкус, цвет, запах, консистенция)?	✓	
30	Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда - чистая)	✓	
31	Наличие слюбок на столах?	✓	
32	Проводится влажная уборка после каждого приема пищи?	✓	
33	Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)?	✓	

**Члены муниципального совета
родительского контроля:**

1. *Мушайлова Э.А. Пр.*
2. *Пашенко Д.И. Пр.*
3. *Бобарико Н.В. Пр.*
4. _____
5. _____