

Чек-лист
Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Организация питьевого режима»

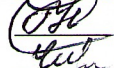
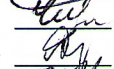
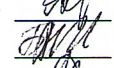
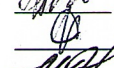
МБОУ «Кольцовская средняя школа»

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 и 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.	Соответствуют ли температура первых блюд <i>(должно быть 50-70 C)</i> ?	✓	
10.	Соответствуют ли температура вторых блюд <i>(должно быть 45-60 C)</i> ?	✓	
11.	Соответствуют ли температура третьих блюд <i>(должно быть 18-20 C)</i> ?	✓	
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 правил 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?	Нет бутилированной воды	
27.	Соблюдаются ли правила кипячения воды?	✓	
28.	Ведется ли график смены кипячения воды (с отметкой в соответствующем журнале)?	✓	

Члены школьного совета родительского контроля:

 Марченкова И.А.
 Самохина Н.Ф.
 Чернякова О.Н.
 Герасименко О.В.
 Белова А.В.
 Наumenко А.Г.
 Муратова Э.И.