

Чек-лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях.

Эстетическое оформление обеденного зала»

МБОУ «Кольцовская средняя школа»

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 (<i>должно быть не менее 50-70⁰C</i>)?	✓	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (<i>должно быть не менее 45- 60⁰C</i>)?	✓	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (<i>должно быть не менее 18 - 20⁰C</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	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	Размещена ли на информационных стендах информации о здоровом питании (и о вредной пище)?	✓	
26	Размещена ли информация о правилах поведения за столом (в столовой)?	✓	
27	Эстетично ли оформлены блюда при подаче учащимся?	✓	

Члены Республиканского и муниципального совета:

1. ~~И.В.~~ А. В. Белова
2. ~~И.Т.~~ А. Т. Науменко
3. ~~И.А.~~ И. А. Матвеева
4. ~~И.Р.~~ И. Р. Самохина
5. ~~И.О.~~ О. Н. Чернышова
6. ~~И.В.~~ Д. В. Теращенко
7. ~~И.И.~~ Э. И. Муратова
8. ~~И.А.~~ А. А. Бессонова
9. ~~И.В.~~ Е. В. Машукае
10. ~~И.С.~~ Е. С. Камышева