

### Чек-лист

### Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Режим питания обучающихся в образовательных организациях»

МБОУ «Школа-лицей им. Героя Советского Союза Ф.Ф.Степанова»

*Ноябрь, 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 ( <i>должно быть не менее 50-70°C</i> )?	✓	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд ( <i>должно быть не менее 45- 60°C</i> )?	✓	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд ( <i>должно быть не менее 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?	✓
23	Есть ли утвержденный директор график дежурства учителей?	✓
24	Есть ли утвержденный директором график приема пищи обучающимися?	✓
25	Перемена для приёма пищи 20 минут?	✓
26	Достаточно ли продолжительности перемены для приёма пищи?	✓
27	Проводится ли влажная уборка обеденного зала после каждого приема пищи?	✓

**Члены школьного совета:**

1. Широеникова С. М. 110
2. Стрельникова Ю. В. стриль
3. Кулерук М. Н. Марфа
4. Черниговская Е.Ю ЧР
5. \_\_\_\_\_