

Чек-лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Органолептическая оценка блюд и соответствие веса готовой продукции заявленная выходу блюд»
МБОУ «Школа-лицей им. Героя Советского Союза Ф.Ф.Степанова»

Январь 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 50-70°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	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 остывшей пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>
19	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	<input checked="" type="checkbox"/>
20	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?	<input checked="" type="checkbox"/>
21	Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>
22	Есть ли положение о бракеражной комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>
23	Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)?	<input checked="" type="checkbox"/>
24	Ведется ли журнал бракеража готовой продукции (<i>подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии</i>)?	<input checked="" type="checkbox"/>
25	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>
26	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	<input checked="" type="checkbox"/>
27	Есть ли контрольная порция?	<input checked="" type="checkbox"/>
28	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?	<input checked="" type="checkbox"/>
29	Дегустация родителями готовых блюд: Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (<i>вкус, цвет, запах, консистенция</i>)?	<input checked="" type="checkbox"/>
30	Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда – чистая)	<input checked="" type="checkbox"/>
31	Наличие салфеток на столах?	<input checked="" type="checkbox"/>
32	Проводится влажная уборка после каждого приема пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>
33	Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)?	<input checked="" type="checkbox"/>

Члены школьного родительского совета:

1. Богдановская *Лидия*
2. Албогадрова З.Б. *Лидия*
3. Пернильская Е.Ю. *Лидия*
4. _____
5. _____