

Чек-лист

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

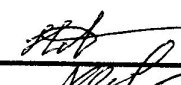
МБОУ «Ильинская средняя школа имени Маслова И.В.»

28 Март. 2025

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?	да	
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	да	
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?	да	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	да	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	да	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	да	
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	да	
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70°C)?	да	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45-60°C)?	да	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18-20°C)?	да	
12	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	да	
13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?	да	
14	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		нет
15	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?	да	
16	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	да	
17	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		нет

18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	да	
19	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?	да	
20	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		нет
21	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		да
22	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	да	
23	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?		
24	Прошел ли конкурс «Кулинарные традиции нашей семьи»?	да	
25	Как Вы считаете проведение конкурса помогает улучшить организацию питания?		

Члены Республиканского и муниципального совета:

1. Нёкрытый А.А. 

2. Кокорева Е.Ю. 

3. Леонова И.С. 