

# 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 Апрель, 2025

| №<br>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 <sup>0</sup> C)?                                                   | да |     |
| 10       | Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 <sup>0</sup> C)?                                                  | да |     |
| 11       | Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 <sup>0</sup> 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)?                                                       |    |     |
| 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 | Были ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?                                                        | да |     |
| 21 | Были ли факты выдачи детям остывшей пищи?                                                                           |    | нет |
| 22 | Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?                                                       | да |     |
| 23 | Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?                                                         | да |     |
| 24 | Имеется ли буфет в школьной столовой?                                                                               | да |     |
| 25 | Есть ли в буфете запрещенная продукция?                                                                             |    | нет |
| 26 | Буфетная продукция находится в доступном месте для обучающихся?                                                     | да |     |
| 27 | Цены на буфетную продукцию не завышены?                                                                             |    | нет |
| 28 | Есть ли прейскурант цен на буфетную продукцию?                                                                      | да |     |
| 29 | Есть ли ценники на каждом товаре реализующего в буфете школьной столовой (с указанием стоимости и веса)?            | да |     |

Члены Республиканского и муниципального совета:

1. Некрытый А.А.                     

2. Кокорева Е.Ю.                     

3. Леонова И.С.