

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.»
Сентябрь 2025г

№ 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	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	да	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	да	
5	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	да	
6	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	да	
7	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	да	
8	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?	да	
9	Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?	да	
10	Есть ли положение о бракеражной комиссии?	да	
11	Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)?	да	
12	Ведется ли журнал бракеража готовой продукции (подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии)?	да	
13	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?		нет
14	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	да	
15	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?	да	
16	Дегустация родителями готовых блюд: Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (вкус, цвет, запах, консистенция)?	да	

Члены муниципального совета родительского контроля

1. Некрытый А.А. _____
 2. Кокорева Е.Ю. _____
 3. Леонова И.С. _____