

Чек-лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Эстетическое оформление обеденного зала»

МБОУ «Червонновская средняя школа»

февраль, 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 (должно быть не менее 50-70 ⁰ C)?	✓	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 ⁰ C)?	✓	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 ⁰ C)?	✓	
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	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?	✓	
20	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
21	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		✓
22	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	✓	
23	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?	✓	
24	Эстетично ли оформлено помещение для приёма пищи?	✓	
25	Размещена ли на информационных стендах информации о здоровом питании (и о вредной пище)?	✓	
26	Размещена ли информация о правилах поведения за столом (в столовой)?	✓	
27	Эстетично ли оформлены блюда при подаче учащимся?	✓	

Члены совета:

1. Кливерова Т.А. З.р.
2. Жуковская Т.А. З.р.
3. Рыжова Н.Р. З.р.
4. Матвеев А.И. З.р.
5. Ситникова Т.Р. З.р.
6. Тихонова С.В. З.р.
7. Косович Т.А. З.р.
8. Петрова Т.А. З.р.
9. Суслова Т.А. З.р.
10. Мельникова Т.А. З.р.
11. Васильева Т.А. З.р.
12. Торбеева Т.А. З.р.
13. Швец Т.А. З.р.
14. _____
15. _____