## 

## УТВЕРЖДЕНО:

Председатель Республиканского совета родительского контроля за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях Республики Крым
\_\_\_\_\_O.B. Золотарева
« » 2024 года

## Чек-лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Режим питания обучающихся в образовательных организациях»

<u>МБОУ , Воскодненистье инколей или. В И Криворогован</u> (наименование образовательной организации)

ДР, Ноябрь, 2024

№ 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?		2
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?		
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее $50\text{-}70^{0}C$ )?	4	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее $45$ - $60$ $^{0}$ C)?	f	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не	P	

	менее 18 - 20 <sup>0</sup> 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?		4
15	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?	4	
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)?	+	7
19	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	97	+
20	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		+
21	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	+	
22	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?	+	
23	Есть ли утвержденный директор график дежурства учителей?	4	
24	Есть ли утвержденный директором график приема пищи обучающимися?	+	
25	Перемена для приёма пищи 20 минут?	+	
26	Достаточно ли продолжительности перемены для приёма пищи?	t	
27	Проводится ли влажная уборка обеденного зала после каждого приема пищи?	t	

	1. Blower Failakiena B
	2.
	3
7	4
	5.