

## Чек-лист

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

*МБОУ "Школы № 1" Увк "*

(наименование образовательной организации)

*Январь, 2025*

| №<br>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°C)?                                                                | ✓  |     |
| 10       | Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60°C)?                                                               | ✓  |     |
| 11       | Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20°C)?                                                             | ✓  |     |
| 12       | Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?                                                                  | —  | —   |
| 13       | Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?                                                            | ✓  |     |
| 14       | Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?                                                                    | ✓  |     |
| 15       | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?                            | ✓  |     |
| 16       | Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?                                                                                       | ✓  |     |
| 17       | Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?                                                                               | ✗  | ✓   |

|    |                                                                                                                                                                   |   |   |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| 18 | Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?                                                                                                                       |   | ✓ |
| 19 | Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?                                                                                                     | ✓ |   |
| 20 | Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?                                                                                                       | ✓ |   |
| 21 | Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?                                                                                                                   | ✓ |   |
| 22 | Есть ли положение о бракеражной комиссии?                                                                                                                         | ✓ |   |
| 23 | Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)?                                                                                  | ✓ |   |
| 24 | Ведется ли журнал бракеража готовой продукции (подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии)?                                                                   | ✓ |   |
| 25 | Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?                                                          |   | ✓ |
| 26 | От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?                                                                                                         | ✓ |   |
| 27 | Есть ли контрольная порция?                                                                                                                                       | ✓ |   |
| 28 | Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?                                                                                                            | ✓ |   |
| 29 | Дегустация родителями готовых блюд:<br>Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (вкус, цвет, запах, консистенция)? |   |   |
| 30 | Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда – чистая)                                                                                               |   |   |
| 31 | Наличие салфеток на столах?                                                                                                                                       |   | ✓ |
| 32 | Проводится влажная уборка после каждого приема пищи?                                                                                                              | ✓ |   |
| 33 | Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)?                                                                                                |   | ✓ |

Члены муниципального совета:

1. Велишева С.Д.
2. Мешкова Л.Б.
3. Мешков С.Д.
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_