

Чек-лист

Тема: «Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в общеобразовательных организациях»

МБОУ «Долгинненская СОШ им. Перепадина А.И.» Бахчисарайского

района

22 апреля, 2025

№	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 учащимся?	+	
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°С)?	+	
10		Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45-60°С)?	+	
11		Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18-20°С)?	-	-
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 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	Удовлетворительное ли санитарное состояние помещения для приёма пищи?	+
25	Есть ли бумажные салфетки на обеденных столах?	+
26	Созданы ли комфортные условия в помещении для приёма пищи (освещение, отопление, мебель и т.д.)?	+
27	Проводится ли уборка помещений для приёма пищи после каждого приёма пищи?	+
28	Чистая ли столовая посуда и приборы для приёма пищи?	+
29	Столовая посуда без сколов и трещин?	+
30	Имеются ли журналы поведению влажных, генеральных уборок?	+
31	Есть ли график проветривание помещения для приёма пищи?	+
32	Наедаются ли обучающиеся?	+

Члены Республиканского и муниципального совета:

1. Исмаилов Н.С. *(подпись)*
2. Исмаилов А. А. *(подпись)*
3. Исмаилов Е. А. *(подпись)*
4. Исмаилов А. А. *(подпись)*
5. Исмаилов А. А. *(подпись)*