

**Чек-лист**

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

ДБООУ, Цубильинская СОШ № 4  
(наименование образовательной организации)

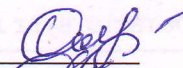

23 Январь, 2025

№ 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 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 <sup>0</sup> С)?	✓	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 <sup>0</sup> С)?	✓	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 <sup>0</sup> С)?	✓	
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	✓	



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 ( <i>подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии</i> )?	✓	
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: Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах ( <i>вкус, цвет, запах, консистенция</i> )?	✓	
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. Зуромеева С. А. 
2. Ключикова А. А. 
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_