

### Чек – лист

**Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Организация питьевого режима»**

МБОУ «Любимцевская школа»  
(наименование образовательной организации)

24 Сентябрь, 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?	✓	
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	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	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	✓	
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 обучающихся?	✓	
23	Есть ли приказ о питьевом режиме?	✓	
24	Есть ли положения о питьевом режиме?	1	✓

26	Имеются ли сопроводительные документы на бутилированную воду?	менее нужно	нет график
27	Соблюдаются ли правила кипячения воды?	—	—
28	Ведется ли график смены кипячения воды (с отметкой в соответствующем журнале)?	—	—

**Члены Республиканского и муниципального совета:**

1. Кулюшева С. А. - Оса
2. Ис. Фомина Ю. В. - ИИ
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

### Чек – лист

#### Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Организация питьевого режима»

Школа №10, МБОУ "Школа №10" г. Омск

(наименование образовательной организации)

16 Октябрь, 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?	✓	
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	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	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	✓	
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 обучающихся?	✓	
23	Есть ли приказ о питьевом режиме?	✓	
24	Есть ли положения о питьевом режиме?		✓

26	Имеются ли сопроводительные документы на бутилированную воду?	используем милевской срок годности
27	Соблюдаются ли правила кипячения воды?	—
28	Ведется ли график смены кипячения воды (с отметкой в соответствующем журнале)?	—

**Члены Республиканского и муниципального совета:**

1. Жукова С.А. - Сид
2. Иванова Ю.В. - ИИ
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

№	Вопрос	Ответ
1	Имеется ли основной документ (договор, акт, протокол) на оказание услуг?	✓
2	Размещено ли основное (организационное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	✓
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащихся?	✓
4	Размещено ли на сайте ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	✓
5	В меню отсутствуют повторные блюда в списке дня?	✓
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓
7	Соответствует ли ежедневное меню основным (организационному) меню?	✓
8	Есть ли в меню блюда, соответствующие санитарно-гигиеническим требованиям?	✓
9	Соответствует ли температура подачи горячих блюд (должна быть не менее 70°C)?	✓
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должна быть не менее 65-68°C)?	✓
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должна быть не менее 60-65°C)?	✓
12	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и работе рабочей бригады?	✓
13	Ежедневно ли осуществляется бригада готовых блюд (с указанием в соответствующем журнале)?	✓
14	Выявляется ли факты недобросовестного выполнения работ по результатам работы рабочей бригады комиссия за последний месяц?	✓
15	Проводятся ли организационные мероприятия с учетом особенностей их проведения?	✓
16	Контролируется ли проведение уборки помещений для приема пищи на момент проверки?	✓
17	Одобрены ли в столовой все компоненты, используемые при приготовлении блюд?	✓
18	Созданы ли условия для соблюдения правил личной гигиены (доступ к горячей воде, мыльницам, дезинфекции)?	✓
19	Выявлены ли замечания к соблюдению правил личной гигиены?	✓
20	Выявлен ли факт наличия в меню остывшей пищи?	✓
21	Удовлетворены ли требования к качеству, вкусу и запаху готовых блюд?	✓
22	Имеется ли в столовой журнал по вопросам здоровья учащихся?	✓
23	Есть ли приказ о порядке приема пищи?	✓
24	Есть ли повременная система приема пищи?	✓

### Чек-лист

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

МБОУ, «Удобинская школа»  
(наименование образовательной организации)

22. 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?	✓	
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> C)?	✓	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 <sup>0</sup> C)?	✓	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не 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?		✓
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	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	✓	
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?	✓	
24	Есть ли утвержденный директором график приема пищи обучающимися?	✓	
25	Перемена для приёма пищи 20 минут?	✓	
26	Достаточно ли продолжительности перемены для приёма пищи?	✓	
27	Проводится ли влажная уборка обеденного зала после каждого приема пищи?	✓	

**Члены Республиканского и муниципального совета:**

1. Курдюмова С. А. - [подпись]
2. Жонсбова Ю. К. - [подпись]
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

## Чек-лист

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

*ОИБДУ, Щобильинская Семидеся*

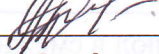
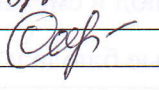
(наименование образовательной организации)

12 декабря, 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?	✓	
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	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	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 приема пищи?	✓	
28	Чистая ли столовая посуды и приборы для приёма пищи?	✓	
29	Столовая посуда без сколов и трещин?	✓	
30	Имеются ли журналы по проведению влажных, генеральных уборок?	✓	
31	Есть ли график проветривание помещения для приёма пищи?	✓	
32	Наедаются ли обучающиеся?	✓	

**Члены муниципального совета:**

1. Ионов Ю. В. 
2. \_\_\_\_\_
3. Ильина С. А. 
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_



ПРОТОКОЛ

проверки организации питания в МБОУ "Изобитовская школа"
Республиканского совета родительского контроля за организацией
питания обучающихся в общеобразовательных организациях
Республики Крым

от 09.12.2024 №

Инициативная группа родителей, проводивших проверку (Ф.И.О.):

- 1. Член Республиканского совета: Черненко Л.И.
2. Член комиссии: Липова Т.В.
3. Член комиссии:
4. Член комиссии:
5. Член комиссии:

В ходе проверки установлено следующее:

Заведущий информирует об организации питания.
На стене вывешены: санитарное и основное
меню, ассортимент буфета, график дежурств
учителей, режим работы столовой,
график приема пищи. Установлены
стойки для мытья рук (мыло).

Выявлены замечания:

Не все учащиеся перед приемом пищи
моют руки. Необходимо усилить контроль
за рук.

Рекомендовано:

- 1. Установить стойку для рук.
2. Провести беседу с детьми о
правах соблюдения гигиены.

Подписи членов комиссии:

- 1. Черненко Л.И.
2. Липова Т.В.
3.
4. Волова Л.И.

директор: