

УТВЕРЖДЕНО:

Директор МБОУ «Сакская СШ №3
им. кавалера Ордена Славы
3-х степеней И.И. Морозова»

В.М. Манжос

«16»

2025 год

Чек-лист

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

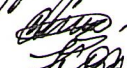
МБОУ «Сакская СШ №3 им. кавалера Ордена Славы 3-х степеней И.И. Морозова»
(наименование образовательной организации)

Январь, 2025

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?	да	
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	да	
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?	да	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	да	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	да	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	да	
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	да	
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	да	
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70 ⁰ C)?	да	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 ⁰ C)?	да	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 ⁰ C)?	да	
12	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		таких детей нет
13	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	да	

14	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		нет
15	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	да	
16	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?	да	
17	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		нет
18	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		нет
19	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	да	
20	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?	да	
21	Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?	да	
22	Есть ли положение о бракеражной комиссии?	да	
23	Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)?	да	
24	Ведется ли журнал бракеража готовой продукции (<i>подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии</i>)?	да	
25	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?		нет
26	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	да	
27	Есть ли контрольная порция?	да	
28	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?	да	
29	Дегустация родителями готовых блюд: Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (<i>вкус, цвет, запах, консистенция</i>)?	да	
30	Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда – чистая)	да	
31	Наличие салфеток на столах?	да	
32	Проводится влажная уборка после каждого приема пищи?	да	
33	Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)?	а	

Члены совета:

 Китаева В.В.
 ... Н.И.
 ... Т.В.
 Герасимчук Л.В.
 ... Ю.В.