

Чек – лист

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

МБОУ «Новопокровская ОШ»
(наименование образовательной организации)

14 октября 2024

№ 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 С)?		нет
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 ⁰ С)?		нет
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 ⁰ С)?	да	
12	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	да	
13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?	да	
14	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		нет
15	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		нет
16	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	да	
17	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		нет
18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	да	