

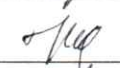
ЧЕК-ЛИСТ

Родительского контроля организации горячего питания в школе

в МБОУ «Трудовская средняя школа»

	ДА	НЕТ
1. Наличие утвержденного ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий	☒	☐
2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню (соответствие Примерному 10-ти дневному меню)	☒	☐
3. Соблюдение правил личной гигиены детьми (моют руки Перед принятием пищи), имеется ли мыло, бумажные полотенца Или электрополотенца (в рабочем состоянии)	☒	☐
4. Рассадка детей в обеденном зале (соблюдается ли принцип разобщения детей т.е. дети заходят по классам, имеется расстояние между классами)	☒	☐
5. Зал приема пищи чистый	☒	☐
6. Имеется: графики приема пищи детьми	☒	☐
7. Спецдежда у персонала столовой чистая и опрятная, персонал в масках и перчатках	☒	☐
8. Имеется: графики контроля родителями качества школьного питания («родительский контроль»)	☒	☐
9. Блюда подаются горячими	☒	☐
10. Наличие соответствующих меню приборов (ложки, вилки) у детей	☒	☐

Члены Совета по питанию:

1.  Н.П.Коновалова
2.  З.Р.Джемелядинова
3.  Н.В.Заретдинова

Чек-лист

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

МБОУ «Трудовская средняя школа»

Апрель, 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 учащихся?	✓	
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 ⁰ C)?	✓	
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 гигиены?		✓
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 (подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии)?	✓	
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 (вкус, цвет, запах, консистенция)?	✓	
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 Республиканского и муниципального совета:

1. Заретдинова Н.Б. [подпись]
2. Коновалова Н.А. [подпись]
3. Ахметшарипова З.Р. [подпись]
4. _____
5. _____

Чек-лист

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

МБОУ «Трудовская средняя школа»

Май, 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 учащихся?	✓	
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 (<i>должно быть не менее 50-70 C</i>)?	✓	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (<i>должно быть не менее 45- 60 C</i>)?	✓	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (<i>должно быть не менее 18 – 20°C</i>)?	✓	
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 гигиены?		✓
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 Республиканского и муниципального совета:

1. *Коновалова Н. В. Ков*
2. *Важенина З. Р. В*
3. *Заретдинова Н. В. ЗР*
4. _____
5. _____