

Чек-лист от 26 декабря 2025 года

ГБОУ РК «Ливадийская санаторная школа-интернат»

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

№ 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 ⁰ C)?	✓	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 ⁰ C)?	✓	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 ⁰ 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	Перемена для приёма пищи 20 минут?	✓	
24	Достаточно ли продолжительности перемены для приёма пищи?	✓	
25	Проводится ли влажная уборка обеденного зала после каждого приема пищи?	✓	

Члены комиссии родительского контроля:

1. Жонох С.И. « 26 » 12 2025г. Жонох
2. Ганинченко А.С. « 26 » 12 2025г. Ганинченко
3. Шульга О.В. « 26 » 12 2025г. Шульга
4. Трохименко Л.С. « 26 » 12 2025г. Трохименко
5. Гарбуз Т.И. « 26 » 12 2025г. Гарбуз
6. Горчевская А.В. « 26 » 12 2025г. Горчевская
7. Мордведева « 26 » 12 2025г. Мордведева
8. Бондарь М.В. « 26 » 12 2025г. Бондарь
9. Кушнина В.В. « 26 » 12 2025г. Кушнина