Приложение 1
к положению о совете родительского контроля
за организацией питания обучающихся

**Чек – лист**

для родителей по проверке организации питания обучающихся

в МБОУ «Винницкая школа»

*Комиссия в составе:*

1. Член комиссии: Прохоренко Т.М.
2. Член комиссии: Сейтджелилова Л.А.
3. Член комиссии: Загорулько М.А.

Председатель совета: Мельник М.В.

*Ассортимент блюд*

*Завтрак:*

Овощи натуральные по сезону
Макароны запеченные с сыром
Хлеб пшеничный
Фрукт свежий (по сезону)
Чай с сахаром

*Обед:*

Овощи натуральные по сезону
Суп картофельный с горохом
Рагу с мясной консервой
Хлеб пшеничный
Хлеб ржаной
Сок фруктовый

15 сентября 2026г.

| № 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 образовательного учреждения для ознакомления родителей (законных представителей) и детей? | + | |
| 3 | Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи обучающимися? | + | |
| 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 | Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания обучающихся? | + | |
| 7 | Размещена ли на информационных стендах информация о здоровом питании *(и о вредной пище)*? | + | |
| 8 | Размещена ли информация о правилах поведения за столом *(в столовой/зоне приема пищи)*? | + | |
| 9 | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? | + | |
| 10 | Имеются ли протоколы лабораторных исследований контроля безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых блюд? | + | |
| 11 | Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню? | + | |
| 12 | Предусмотрена ли организация питания обучающихся с учетом особенностей их здоровья? | | + |
| 13 | Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню? | + | |
| 14 | Соответствует ли температура подачи первых блюд *(должно быть не менее 50-70$^0$С)*? | + | |
| 15 | Соответствует ли температура подачи вторых блюд *(должно быть не менее 45- 60$^0$С)*? | + | |
| 16 | Соответствует ли температура подачи третьих блюд *(должно быть не менее 18 - 20$^0$С)*? | + | |
| 17 | Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи? | | + |
| 18 | Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? | + | |
| 19 | Есть ли положение о бракеражной комиссии? | + | |
| 20 | Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)? | + | |
| 21 | Ведется ли ежедневно журнал бракеража готовой продукции *(подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии)*? | + | |
| 22 | Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц? | | + |
| 23 | От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? | + | |
| 24 | Есть ли контрольная порция? | + | |
| 25 | Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит? | + | |
| 26 | Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд? | + | |
| 27 | Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах *(вкус, цвет, запах, консистенция)*? | + | |
| 28 | Наедаются ли обучающиеся? | + | |
| 29 | Большой ли объем пищевых отходов после приема пищи? | | + |
| 30 | Каков вид пищевых отходов? | | |
| | | | |
| 31 | Есть ли приказ о питьевом режиме? | + | |
| 32 | Есть ли положение о питьевом режиме? | + | |
| 33 | Организован ли питьевой режим? | + | |
| 34 | Имеются ли сопроводительные документы на бутилированную воду? | + | |
| 35 | Соблюдаются ли правила кипячения воды? | + | |
| 36 | Ведется ли график смены кипячения воды *(с отметкой в соответствующем журнале)*? | + | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 37 | Проводится ли влажная уборка обеденного зала/зоны после каждого приема пищи? | + | |
| 38 | Имеются ли журналы по проведению влажных, генеральных уборок? | + | |
| 39 | Есть ли график проветривания помещения для приёма пищи? | + | |
| 40 | Удовлетворительное ли санитарное состояние помещения для приёма пищи? | + | |
| 41 | Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)? | + | |
| 42 | Эстетично ли оформлено помещение для приёма пищи? | + | |
| 43 | Есть ли бумажные салфетки на обеденных столах? | + | |
| 44 | Созданы ли комфортные условия в помещении для приёма пищи (освещение, отопление, мебель и т.д.)? | + | |
| 45 | Чистая ли в столовой/группе посуда и приборы для приёма пищи? | + | |
| 46 | Столовая посуда без сколов и трещин? | + | |
| 47 | Внешний вид сотрудников (перчатки одноразовые, головные уборы, одежда-халат или фартук, обувь сменная) соответствует нормам? | + | |
| 48 | Обнаружены ли в столовой/группе насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности? | | + |
| 49 | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)? | + | |
| 50 | Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены? | | + |
| 51 | Есть ли утвержденный директором график дежурства учителей? | + | |
| 52 | Есть ли утвержденный директором график приема пищи обучающимися? | + | |
| 53 | Достаточно ли продолжительности перемены для приёма пищи? | + | |
| 54 | Имеется ли буфет в школьной столовой? | + | |
| 55 | Есть ли в буфете запрещенная продукция? | | + |
| 56 | Буфетная продукция находится в доступном месте для обучающихся? | + | |
| 57 | Есть ли прейскурант цен на буфетную продукцию? | + | |
| 58 | Есть ли ценники на каждом товаре, реализуемом в буфете школьной столовой? | + | |

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. Производством/повар Н.Н. Петряшева

Директор Я.Д. Васильченко

Члены совета: М. В. Мельник

Л.А. Сейтджелилова

М.А. Загорулько

Т.М. Прохоренко