

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: Олейник И.М.
2. Член комиссии: Сейтджелилова Л.А.
3. Член комиссии: Орехова Н.В.

Председатель совета: Мельник М.В.

Ассортимент блюд

Завтрак:

Овощи натуральное по сезону
Омлет паровой с мясом
Джем немецкой
Джем розанной
Сок фруктовой

Обед:

Овощи натуральное по сезону
Чип зеленое со сметаной
Оладки из печени
Картофельное пюре
Джем немецкой
Джем розанной
Омлет из сухofруктов
Фрукт свежий (по сезону)

26 марта 2026 г.

№ 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)?	+	

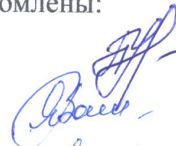
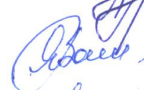




37	Проводится ли влажная уборка обеденного зала/зоны после каждого приема пищи?	+	
38	Имеются ли журналы по проведению влажных, генеральных уборок?	+	
39	Есть ли график проветривания помещения для приёма пищи?	+	
40	Удовлетворительное ли санитарное состояние помещения для приёма пищи?	+	
41	Удовлетворительное 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

Директор

Члены совета:

 Н.Н. Петряшева
 Я.Д. Васильченко
 М. В. Мельник
 Л.А. Сейтджелилова
 Н.В. Орехова
 И.М. Олейник