

Чек-лист

Тема: «Органолептическая оценка блюд и соответствие веса готовой продукции заявленной выходу блюд»

МБОУ «Наташинская средняя школа»
(наименование общеобразовательной организации)

Январь, 2025

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?	✓	
2	Есть ли положение о бракеражной комиссии?	✓	
3	Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)	✓	
4	Ведется ли журнал бракеража готовой продукции (подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии)?	✓	
5	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?		✓
6	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	✓	
7	Есть ли контрольная порция?	✓	
8	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?	✓	
9	Дегустация родителями готовых блюд: Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (вкус, цвет, запах, консистенция)?	✓	
10			
11	Ежедневное меню соответствует основному меню:		
	- по выходу массы блюда	✓	
	- белки, жиры, углеводы, калорийность	✓	
	- по возрастным категориям	✓	
	- учет сезонности	✓	
12	Санитарное состояние обеденного зала		
	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены	✓	
	- мыло	✓	
	- бумажные полотенца	✓	
	- антисептик (дез. раствор)	✓	
13	Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда – чистая)	✓	
14	Санитарное состояние посуды и столовых приборах (сколы, трещины)	✓	

15	Влага на посуде и столовых приборах		✓
16	Наличие салфеток на столах	✓	
17	Проводится влажная уборка после каждого приема пищи	✓	
18	Санитарное состояние мебели (столы, стулья)	✓	

Член Родительского совета: 1. Мещеряков / Антипина Н.П.

2. А / Скорцова Л.М.

3. Е / Яровая Л.С.

4. А / Акимов В.В.

5. В / Савинова В.М.

Чек – лист

Тема: «Документы по организации питания»

МБОУ «Наташинская средняя школа»

(наименование общеобразовательной организации)

Сентябрь - октябрь 2025 года

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Есть ли приказ об организации питания обучающихся?	✓	
2	Есть ли положение об организации питания обучающихся?	✓	
3	Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?	✓	
4	Есть ли положение о бракеражной комиссии?	✓	
5	Есть ли приказ о назначении ответственного по организации питания?	✓	
6	Есть ли приказ о питьевом режиме?	✓	
7	Есть ли положение о питьевом режиме?	✓	
8	Есть ли приказ о родительском контроле?	✓	
9	Есть ли положение о родительском контроле?	✓	
10	Есть ли программа производственного контроля?	✓	
11	Есть ли журнал бракеража готовой продукции?	✓	
12	Есть ли технологические карты на приготовляемые блюда?	✓	
13	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?		✓
14	Есть ли утвержденное основное меню для возрастных категорий:		
	- 7 - 11 лет	✓	
	- 12 и старше	✓	
15	Есть ли утвержденное ежедневное меню для всех возрастных категорий, обучающихся?	✓	
16	В основном меню в смежные дни отсутствуют повторы блюд?	✓	
17	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей (законных представителей) на информационном стенде, официальном сайте?	✓	
18	Организовано ли дополнительное питание? Если да, то:		✓
	– имеется ли утвержденное меню дополнительного питания		
	– оно размещено для ознакомления родителей (законных представителей) на информационном стенде, официальном сайте		
19	Имеются ли сопроводительные документы поступающей пищевой	✓	

	продукции (декларации о соответствии, сертификаты качества)?	✓	
20	Есть ли пищевые отходы и их количество после каждого приема пищи «индекс съедемости» (написать в процентном соотношении)?	5%	

Члены школьного совета: 1. Михайл / И.Р. Заитширова /

2. М / И.И. Скверцова /

3. Евг / И.С. Яровая /

4. Александр / Ю.В. Ахметова /

5. Юсупов / Ю.М. Савишина /

Чек – лист

Тема: «Организация питьевого режима»

МБОУ «Наташинская средняя школа»
(наименование общеобразовательной организации)

Октябрь 2025

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Есть ли приказ о питьевом режиме?	✓	
2	Есть ли положения о питьевом режиме?	✓	
3	Организован ли питьевой режим?	✓	
4	Имеются ли сопроводительные документы на бутилированную воду?	✓	
5	Соблюдаются ли правила кипячения воды?	✓	
6	Ведется ли график смены кипячения воды?	✓	
7	Есть ли утвержденное (согласованное) основное меню для возрастных категорий:		
	- 7-11 лет	✓	
	- 12 и старше	✓	
8	Соответствует ли ежедневное меню основному меню?	✓	
9	Есть ли утвержденное ежедневное меню для всех возрастных категорий, обучающихся?	✓	
10	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	✓	
11	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70°C)?	✓	
12	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45-60°C)?	✓	
13	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20°C)?	✓	
14	Имеются ли информационные стенды о здоровом питании?	✓	
15	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		✓
16	Имеются ли в меню запрещенные продукты?		✓
17	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	✓	

Члены школьного совета: 1. Алишар / Кантемирова А.А.
 2. А / Скорцова Л.М.
 3. В / Мухомов Н.Б.
 4. Алишар / Алишар В.В.
 5. Алишар / Савченко В.М.

Чек-лист

Тема: «Режим питания обучающихся в общеобразовательных организациях»

МБОУ «Наташинская средняя школа»
(наименование общеобразовательной организации)

Ноябрь, 2025

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Есть ли график режима работы школьной столовой?	✓	
2	Соблюдается ли режим работы школьной столовой?	✓	
3	Есть ли утвержденный директор график дежурства учителей?	✓	
4	Есть ли утвержденный директором график приема пищи обучающимися?	✓	
5	Перемена для приёма пищи 20 минут?	✓	
6	Достаточно ли продолжительности перемены для приёма пищи?	✓	
7	Проводится ли влажная уборка обеденного зала после каждого приема пищи?	✓	
8	Есть ли утвержденное (согласованное) основное меню для возрастных категорий:		
	- 7-11 лет	✓	
	- 12 и старше	✓	
9	Соответствует ли ежедневное меню основному меню?	✓	
10	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	✓	
11	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70°C)	✓	
12	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60°C)	✓	
13	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20°C)	✓	
14	Имеются ли информационные стенды о здоровом питании?	✓	
15	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		✓
16	Имеются ли в меню запрещенные продукты?		✓
17	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	✓	

Члены школьного совета:

1. Мещеряков / Кантемирова А.Р. /
2. А / Скворцова А.М. /
3. Ев / Яровая А.С. /
4. А / Аменина В.В. /
5. Ваш / Савишнина В.М. /

Чек-лист

Тема: «Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в общеобразовательных организациях»

МБОУ «Наташинская средняя школа»
(наименование общеобразовательной организации)

декабрь, 2025

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Удовлетворительное ли санитарное состояние помещения для приёма пищи?	✓	
2	Качественно ли проведена уборка помещения для приёма пищи?	✓	
3	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	✓	
4	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?	✓	
5	Есть ли бумажные салфетки на обеденных столах?	✓	
6	Созданы ли комфортные условия в помещении для приёма пищи (освещение, отопление, мебель и т.д.)?	✓	
7	Проводится ли уборка помещений для приёма пищи после каждого приема пищи?	✓	
8	Чистая ли столовая посуда и приборы для приёма пищи?	✓	
9	Столовая посуда без сколов и трещин?	✓	
10	Имеются ли следы жизнедеятельности насекомых в помещении для приёма пищи?		✓
11	Имеются ли журналы по проведению влажных, генеральных уборок?	✓	
12	Есть ли график проветривание помещения для приёма пищи?	✓	
13	Есть ли утвержденное (согласованное) основное меню для возрастных категорий:		
	- 7-11 лет	✓	
	- 12 и старше	✓	
14	Соответствует ли ежедневное меню основному меню?	✓	
15	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	✓	
16	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70°C)	✓	

17	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 ⁰ C)?	✓	
18	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 ⁰ C)?	✓	
19	Имеются ли информационные стенды о здоровом питании?	✓	
20	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		✓
21	Имеются ли в меню запрещенные продукты?		✓

Члены Республиканского совета: 1. Миссия /Кашинцева И.И./
2. И /Скворцова Л.И./
3. Е /Яровая Л.С./
4. И /Андреева В.В./
5. Миссия /Совкина В.И./