

ЧЕК-ЛИСТ
для родителей по проверке организации питания обучающихся
в МБОУ школа №14

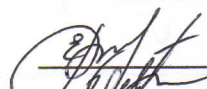
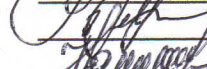
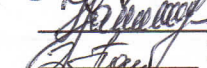
Тема: Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания.

Декабрь, 2025

№ п/п	Вопросы	ДА	НЕТ
1	Имеется ли в школе двухнедельное меню для каждой возрастной группы?	✓	
2	Размещено ли двухнедельное меню на сайте школы для ознакомления родителей и детей?	✓	
3	Имеется ли в школе график приема пищи учащимися?	✓	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?	✓	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	✓	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
7	Соответствует ли ежедневное меню двухнедельному меню?	✓	
8	Есть ли в школе приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
9	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?	✓	
10	Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню?	✓	
11	Соответствует ли температура подачи первых блюд(должно быть не менее 50-70С)?	✓	
12	Соответствует ли температура подачи вторых блюд(должно быть не менее 45-60С)?	✓	
13	Соответствует ли температура подачи третьих блюд(должно быть не менее 18-20С)?	✓	
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? (по заявлению родителей)		✓
16	Ведется ли журнал бракеража готовой продукции(подписи не менее 3 человек)	✓	
17	Качественно ли проведена уборка в обеденной комнате для приема пищи на момент проверки?	✓	
18	Если ли контрольная порция?	✓	
19	Внешний вид и подача блюд эстетичен,вызывает аппетит?	✓	
20	Дегустация родителями готовых блюд: Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (вкус,цвет, запах, консистенция)	✓	
21	Внешний вид сотрудников(перчатки,головные уборы,одежда-чистая)	✓	
22	Есть ли бумажные салфетки на обеденных столах?	✓	
23	Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы,стулья)	✓	
24	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	✓	
25	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		✓

26	Имеются ли в обеденной комнате стенды или информация по вопросам здорового питания?	✓	
27	Обнаружены ли в раздаточной и обеденной комнате насекомые, грызуны или их следы жизнедеятельности?		✓
28	Чистая ли столовая посуда и приборы для приема пищи?	✓	
29	Столовая посуда без сколов и трещин?	✓	
30	Наедаются ли обучающиеся?	✓	

Члены родительского контроля:

 **Е.А.Вдовиченко**
 **И.П.Захарова**
 **Т.А.Киримова**
 **Э.А.Панасюк**