

## ЧЕК-ЛИСТ

### Тема: Требования к организации питания в образовательных организациях. Буфетная продукция.

Январь, 2026

№ 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	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		✓
11	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		нет запы.
12	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?		✓
13	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		✓
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	✓	
15	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
16	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		✓
17	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	✓	
18	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания школьников?	✓	
19	Имеется ли буфет в школьной столовой?	✓	
20	Есть ли в буфете запрещенная продукция?		✓
21	Буфетная продукция находится в доступном месте для обучающихся?	✓	
22	Есть ли прейскурант цен на буфетную продукцию?	✓	
23	Есть ли ценники на каждом товаре реализующего в буфете?	✓	

Подписи членов комиссии:

Вдовиченко Е.А.

Панасюк Э.А.

Захарова И.П.

Киримова Т.А.