Чек-лист

Тема: «Режим питания обучающихся в общеобразовательных организациях»

МБОУ Зеленонивский УВК им. Героя Советского Союза М.К.Тимошенко
(наименование общеобразовательной организации)

сентябрь 2026

№ 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°С)	+	
12	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60°С)	+	
13	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20°С)	+	
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 Родительского совета:

1. Минцун Н.В.
2. Ямчич Э.А.
3. Гуляева И.А.
4. Мисютина Ю.Ю.
5. _____

ПРОТОКОЛ

Проверки организации питания в МБОУ Зеленовский УВК им. Героя Советского Союза М.К. Тимошенко

Муниципального совета родительского контроля за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях Красноперекопского района Республики Крым

от 15.09.2016г. № 1

Инициативная группа родителей, проводивших проверку (Ф.И.О.):

1.Член муниципального совета: Мищук Н.В.

2. Член комиссии: Гуляева Ч.А.

3. Член комиссии: Иванова Э.А.

4. Член комиссии: Левец Т.А.

В ходе проверки установлено следующее:

- блюда соответствуют утвержденному меню;
- санитарно-гигиеническое состояние обеденного зала, кабины, посуда - соответствуют нормам; все нормы соответствуют утвержденному меню;
- в меню отсутствуют допустимые продукты;
- состояние одежды сотрудников - удв.
- имеются документы качественного и количественного поступающего пищевого продукта и готовых блюд;
- объем пищевых отходов после приема пищи - 60%
- имеется бирочный продуктовый и допустимый продуктовый отсутствуют.

Выявлены замечания:

замечаний нет

Рекомендовано: —

Подписи членов комиссии:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____