

## Чек-лист

**Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Органолептическая оценка блюд и соответствие веса готовой продукции заявленной выходу блюд»**

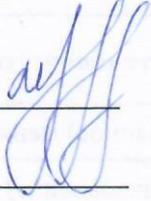
МБОУ «Колодезянская школа»  
(наименование образовательной организации)

Январь, 2026

№ 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 образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	✓	
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?	✓	
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	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	✓	
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	✓	
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70 <sup>0</sup> С)?	✓	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45-60 <sup>0</sup> С)?	✓	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 <sup>0</sup> С)?	✓	
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	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?	✓	
16	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
17	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		✓
18	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	✓	
19	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?	✓	
20	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?	✓	
21	Дегустация родителями готовых блюд:		

	Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (вкус, цвет, запах, консистенция)?	✓	
22	Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда – чистая)	✓	
23	Наличие салфеток на столах?	✓	
24	Проводится влажная уборка после каждого приема пищи?	✓	
25	Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)?	✓	

**Члены муниципального совета:**

1. Зубкова М. В. 
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

28. 01. 2026  
12<sup>05</sup>