

Чек - лист контроля организации горячего питания в МАОУ СОШ № 197

Дата проведения проверки: 15.09.2025г

Рабочая группа, проводившая проверку: родители 2.В класса

№	Показатели/ (критерии) оценки	Да / Нет	Примечание
1.	Наличие в организации меню двухнедельного цикличного (для всех возрастных групп, для детей с особыми потребностями питания, заверено печатью и подписью)	Да	
2.	Наличие в организации меню фактического на день (для всех возрастных групп, с учетом режима функционирования, для детей с особыми потребностями питания)	Да	
3.	Доступность двухнедельного цикличного меню для ознакомления родителей и детей (наличие на сайте организации, на информационном стенде)	Да	
4.	Доступность фактического меню на день для ознакомления родителей и детей (наличие на сайте организации, на информационном стенде)	Да	
5.	Отсутствие в меню повторов блюд в смежные дни (например, блюда из курицы или рыбы несколько дней подряд)	Да	
6.	Еда на накрытых столах для детей приемлемой для приема пищи температуры (по мнению членов рабочей группы)	Да	
7.	Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд (вкусно/не вкусно - почему, например, пересолено и т.д.)	Вкусно	
8.	Индекс несъедаемости в % (визуальная оценка отходов)	~25%	
9.	Состояние обеденного зала на момент проверки:		
	- мебель в обеденном зале имеет покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств (нет сколов и повреждений)	Да	
	- стены и другие поверхности в обеденном зале имеют покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств	Да	
	- наличие столовых приборов на обеденном зале	Да	
	- чистота в обеденном зале (визуальная оценка)	Да	
10.	Созданы ли Санитарно-гигиенические и иные условия (проведение уборки обеденного зала, созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены, наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале)	Да	
11.	Наличие графика (режима) приема пищи в столовой, его доступность для детей и родителей (на информационном стенде, на сайте) с учетом времени для приема пищи (достаточное время для принятия пищи обучающимися - не менее 20 минут)	Да	
12.	Обеспечение организованного бесплатного питьевого режима в школе	Да	
13.	Наличие контрольного блюда	Да	
14.	Наличие журнала отзывов и предложений	Да	
15.	Наличие журнала бракеража готовой продукции (наличие приказа о создании и порядке работы бракеражной комиссии, имеются подписи всех членов бракеражной комиссии, подтверждающих ежедневное снятие бракеража (пробы) приготовленных блюд, от всех партий приготовленных блюд снимается бракераж (пробы))	Да	
16.	Наличие буфета	Да	
17.	Наличие общественного органа контроля (родительский комитет, комиссия по питанию и т. д.)	Да	
18.	Информационно-просветительская работа по здоровому питанию (использование информационных стендов, размещение информации о правильном питании на сайте образовательной организации, ВК)	Да	

Выводы и рекомендации

Организация питания, еда, напитки, гигиена - всё оставило только положительные впечатления.
Рекомендации: не снижать уровень, так держать.

Подписи членов группы контроля, проводивших проверку: