

Чек-лист

Тема: « Проверка качества организации питания в школьной столовой»

_____ МБОУ Магазинский УВК _____
(наименование общеобразовательной организации)

сентябрь, 2025

№ 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°C)	+	
12	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60°C)	+	
13	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20°C)	+	
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 со совета: 1. _____

2. _____

3. _____