



## Чек-лист

**Тема: «Режим питания обучающихся в общеобразовательных организациях»**

*МБОУ «Школа №9 им. Н.В. Гаршикова г. Рязани»*  
(наименование общеобразовательной организации)  
*Республики Крым*

*23 января, 2024*

№ 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 <sup>0</sup> С)	✓	
12	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 <sup>0</sup> С)	✓	
13	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 <sup>0</sup> 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 Республиканского совета:**

1. Делтырева И. Б. Даф
2. Вилочкина И. И. ИФ
3. Копылова И. Е. ИИИ
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_