

## Чек-лист

Дата проверки: 23.04.2026

Время проверки: 10:30

Образовательная организация: МКОУ «Талицкая ООШ № 8»

Адрес: 623640, пер. Запышминский, 2А, гор. Талица, Свердловской области

Состав рабочей группы:

Заваликина Надежда Александровна (Заваликина Тася)  
Винова Оксана Станиславовна

№ п/п	Критерий оценивания	Результат
1	Установление продолжительности перемены, достаточной для питания обучающихся (не менее 20 минут)	Между 3 и 4 уроками установлена перемена длиной для обучающихся 1-4 классов
2	Соблюдение требований к виду горячего питания (завтрак или обед) в зависимости от режима (смены) обучения	Меню разработано в 1 неделю горячее питание завтраки для обучающихся с 08:30 завтрак обед
3	Ведение необходимой документации (гигиенический журнал, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал бракеража готовой пищевой продукции)	Все необходимые документы ведутся и предоставляются во время
4	Организация питьевого режима обучающихся (посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упаковочной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды)	Питьевой режим осуществляется, установлены стационарные питьевые фонтанчики.
5	Наличие или использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов) при входе на пищеблок	Имеется кожные антисептики, локтевой дозатор при входе на пищеблок
6	Наличие и использование бумажных полотенец при входе на пищеблок	Имеется бумажные полотенца при входе на пищеблок
7	Наличие и использование электрополотенец при входе на пищеблок	Имеется 2х электрополотенец, в составлении есть план
9	Наличие жидкого мыла при входе на пищеблок	Мыло для мытья на катках, имеется 3шт
10	Наличие разметки на полу для разведения потоков обучающихся в столовой	Разметка отсутствует, но потоков нет
11	Наличие средств индивидуальной защиты (санитарно-гигиенические маски, перчатки) сотрудниками пищеблока)	У сотрудников ООО "Домашнее" имеется СИЗ и запас на 30 дней
12	Наличие и использование многоламповых бактерицидных рециркуляторов закрытого типа в помещении пищеблока	На пищеблоке, в каждой комнате, имеется многоламповые бактерицидные рециркуляторы
13	Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку	График имеется, соблюдается в т.ч. генеральной уборкой
14	Наличие и соблюдение графика проветривания	Имеется, исполняется
15	Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд	Соблюдается
16	Информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной)	Стенга имеется, оформлена, вся информация в пач. доступе