

Чек-лист

Проверки качества организации питания

Дата заполнения 26.11.2025Участники родительского контроля (ФИО родителей, телефон, класс в котором обучаются дети) Адамян Татьяна Михайловна89883100024 5-й класс

№ п/п	Показатель качества/вопросы	Да	нет
1 Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:	✓	
	к раковинам	✓	
	мылу	✓	
	средствами для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
2 Санитарно- техническое состояние обеденного зала			
3	Зал приема пищи чистый	✓	
4	Обеденные столы чистые(протертые)	✓	
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
6	На столовых приборах отсутствует влага	✓	
7	Столовые приборы без сколов и трещин	✓	
8	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	✓	
9	Насекомые ,грызуны или следы жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	✓	
3 Режим работы школьной столовой			
10	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
11	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
4 Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
12	Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся	✓	
13	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	✓	
14	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным	✓	

	циклическим меню не выявлены		
15	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓	
16	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
5 Культура обслуживания			
17	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
18	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
19	На обеденных столах имеются салфетки	✓	
20	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит		Да
6 Оценка готовых блюд			
21	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	
22	Объем пищевых отходов после приема пищи		

Выводы и предложения Отмечена идеальная чистота зала. Столы чистые, посуда без сколов. Еда вкусная, хорошо приготовленная. Сотрудники одеты по форме, вежливые и доброжелательные.

ЧЕК ЛИСТ

Дата проведения проверки: 14.10.2025г

Красноармейский район

Образовательное

учреждение _____

Инициативная группа, проводившая

проверку: З.Т. Макарова Т.С.

89182392045

	Вопрос:	да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	☒ А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	☐ Б) да, но без учета возрастных групп	
	☐ В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
	☒ А) да	
	☐ Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	☒ А) да	
	☐ Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	☒ А) да, по всем дням	
	☐ Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	☒ А) да, по всем дням	
	☐ Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	☒ А) да	
	☐ Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	☐ А) да	
	☒ Б) нет	
8	От всех ли партий, приготовленных блюд снимается бракераж?	
	☒ А) да	
	☐ Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	☒ А) нет	
	☐ Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	☒ А) да	

	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	☒ А) да	
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии*	
	А) да	

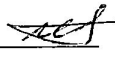
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	☒ А) нет	
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	☒ А) да	
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	☒ А) нет	
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	☒ А) нет	
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	☒ А) нет	
	Б) да	

Выводы и рекомендации:

В состав меню включены свежие овощи, фрукты, кисломолочные продукты, хлебобулочные изделия.

Все блюда подаются в теплом виде.

Подписи комиссии:

Михайлова Т. С. 
14.10.2022

ЧЕК ЛИСТ

Дата проведения проверки: 14.11.25г.

Красноармейский район

Образовательное

учреждение МАОУ СШ № 7

Инициативная группа, проводившая

проверку: Иванова Е. Н.

5 "с" "

	Вопрос:	да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	a ✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
	А) да	✓
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	✓
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8	От всех ли партий, приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	✓
	Б) нет	
9.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	✓
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	✓

	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии*	
	А) да	✓

	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	✓
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	✓
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	✓
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	✓
	Б) да	

Выводы и рекомендации:

Всего порчено, вужное. Аварии спасибо!

Подписи комиссии:

Медведев Е. И.

14.11.2020

Чек-лист

Проверки качества организации питания

Дата заполнения 09.10.25

Участники родительского контроля(ФИО родителей, телефон, класс в котором обучаются дети) Месамь Ю.З

89898100809

4, В

№ п/п	Показатель качества/вопросы	Да	нет
1 Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	к раковинам	✓	
	мылу	✓	
	средствами для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
2 Санитарно- техническое состояние обеденного зала			
3	Зал приема пищи чистый	✓	
4	Обеденные столы чистые(протертые)	✓	
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
6	На столовых приборах отсутствует влага	✓	
7	Столовые приборы без сколов и трещин	✓	
8	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	✓	
9	Насекомые ,грызуны или следы жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	✓	
3 Режим работы школьной столовой			
10	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
11	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
4 Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
12	Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся	✓	
13	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	✓	
14	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню не выявлены	✓	

15	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓	
16	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
5 Культура обслуживания			
17	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
18	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
19	На обеденных столах имеются салфетки	✓	
20	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит		
6 Оценка готовых блюд			
21	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении(отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	
22	Количество отходов после приема пищи	8-10 %	

Выводы и предложения В состав меню входит курица
рисовая каша, сыр, масло сливочное, яблоко,
какао. Каша пересола. Забываем речки и
удовольствием

Исх. № 2

Исх. № 2

ЧЕК ЛИСТ

Дата проведения проверки: 14.10.25

Красноармейский район

Образовательное

учреждение _____

Инициативная группа, проводившая

проверку: З.В. Сорова Н.В.

	Вопрос:	да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
	А) да	✓
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8	От всех ли партий, приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	✓
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	✓
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	✓

	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии*	
	А) да	✓
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	✓
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	✓
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	✓
	Б) да	

Выводы и рекомендации:

Все очень вкусно! Сырники потрясающие!
Но... в зале есть мухи. Это единственный
недостаток.

Подписи комиссии:

С.В.Р.

ЧЕК ЛИСТ

Дата проведения проверки: 10.10.25г.

Красноармейский район

Образовательное

учреждение _____

Инициативная группа, проводившая

проверку: 4.5. Ямбарцева Е.Ю

Ид/89181718795

	Вопрос:	да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	☒ А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
	☒ А) да	✓
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	☒ А) да	
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	☒ А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	☒ А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	☒ А) да	✓
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
8	От всех ли партий, приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	☒ А) да	

	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	✓
	А) да	
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии*	
	А) да	✓
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	✓
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	✓
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	✓
	Б) да	

Выводы и рекомендации:

В состав меню входит отварной картофель, мясо, овощи, суп. Картофель горячий. Завтрак дети ели с удовольствием

Ямбаршева Е.Ю.
з.р.д.-

Подписи комиссии:
