

Чек-лист

Проверки качества организации питания

Дата заполнения 15.01.2026Участники родительского контроля (ФИО родителей, телефон, класс в котором обучаются дети) Лихоманова АнастасияЛеонидовна, 8,5 класс8 988 312 55 53

№ 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(протерты)	✓	
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		
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	✓ 10 %	

Выводы и предложения Еда вкусная, порции с мясом,
свежий салат с капустой,
имеются салфетки.

Чек-лист

Проверки качества организации питания

Дата заполнения 15.01.2025г.Участники родительского контроля(ФИО родителей, телефон, класс в котором обучаются дети) Васурин С.А. 8-61

№ 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 отсутствует 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	Объем пищевых отходов после приема пищи	10%	

Выводы и предложения Завтрак горячий (швед, овощной салат, компот, хлеб). Дети все с удовольствием

Чек-лист

Проверки качества организации питания

Дата заполнения 08.12.2025 г.

Участники родительского контроля(ФИО родителей, телефон, класс в котором обучаются дети) Климова А.Ю. 1, "Б"

89182942602.

Жабаева Н.А. 1, "Б"

8918 11 22 439.

№ 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		
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	10%	

Выводы и предложения Завтрак был горячий (сметана, жареная зельная, тушеная капуста, яблоко свежее и паровой картофель, все в ассортименте). По наблюдению дети ели с удовольствием.

ЧЕК ЛИСТ

Дата проведения проверки: 27.11.25

Красноармейский район

Образовательное

учреждение СОШ №7

Инициативная группа, проводившая

проверку: Лыцова И.А. Бг

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

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

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

Выводы и рекомендации:

Подписи комиссии:

Чек-лист

Проверки качества организации питания

Дата заполнения 26.11.2025Участники родительского контроля(ФИО родителей, телефон, класс в котором обучаются дети) Агамян Татьяна Михайловна89883100024 5.Т 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 входит сырный десерт,
суп с овощными грибами, котлеты, свежие овощи,
фруктово-ягодный напиток.

Все меню корректно составлено

Подписи комиссии:

Михайлова Т.С. 
14.10.2025г

ЧЕК ЛИСТ

Дата проведения проверки: 14.11.25г.

Красноармейский район

Образовательное

учреждение МАОУ СОШ № 7

Инициативная группа, проводившая

проверку: Жукова Е. Н.

5ч 45"

	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:

Еще горячее, вкусное. Спасибо!

Подписи комиссии:

Мягкова Е. И.

14.11.2022

Чек-лист

Проверки качества организации питания

Дата заполнения 09.10.25

Участники родительского контроля (ФИО родителей, телефон, класс в котором обучаются дети) Носачь №2

89898100809

4, Вч

№ 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 отсутствует 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 жирная
 рисовая каша, сыр, масло сливочное, яблоко,
 макао. Каша прелая. Забтрак дети ели с
 удовольствием

Исхань Ж.Э Исхан

ЧЕК ЛИСТ

Дата проведения проверки: 14.10.25

Красноармейский район

Образовательное

учреждение _____

Инициативная группа, проводившая

проверку: З.В. Сорокова 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	✓

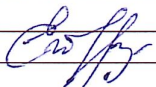
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии*	
	А) да	✓

	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:



ЧЕК ЛИСТ

Дата проведения проверки: 10.10.2022

Красноармейский район

Образовательное

учреждение _____

Инициативная группа, проводившая

проверку: 4 Т. Ямбарцева Е. Ю

Я. 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, салат. Картофель горячей. Завтрак дети ели с удовольствием.

Амбаршева Е.Ю.
З.И.

Подписи комиссии:

Чек-лист

Проверки качества организации питания

Дата заполнения 28.11.2025

Участники родительского контроля(ФИО родителей, телефон, класс в котором обучаются дети) Жоник Е.В. 6,В

(8928 415 05 15)

№ 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 Отличная чистота зала, столов, приборов, посуда без сколов. Сотрудники вежливы, работа по форме.