

Чек-лист

Проверки качества организации питания

Дата заполнения 20.10.2023.

Участники родительского контроля(ФИО родителей, телефон, класс в котором обучаются дети) Шереметьева А.Р. 415

№ 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	✓	

Чек-лист

Проверки качества организации питания

Дата заполнения 20.10.2023

Участники родительского контроля(ФИО родителей, телефон, класс в котором обучаются дети) Скокова В.С. 4,А"

№ 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	✓	

Чек-лист

Проверки качества организации питания

Дата заполнения 17.10.2023

Участники родительского контроля(ФИО родителей, телефон, класс в котором обучаются

дети) Позднышова Юлия Александровна
5, В^а класс 8-918-03-85-176

№ 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	✓	

Чек-лист

Проверки качества организации питания

Дата заполнения 18.10.23

Участники родительского контроля(ФИО родителей, телефон, класс в котором обучаются

дети) Георгиев И.В (16) Коткина А.В 10
Маерова М.В (12)

№ 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	+	

Чек-лист

Проверки качества организации питания

Дата заполнения 17.10.23

Участники родительского контроля(ФИО родителей, телефон, класс в котором обучаются дети) Балащенко Н.2 (22)

№ 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	✓	

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 приеме пищи	8 %	

Выводы и предложения _____

А. С. Скляр А. Б.

М. П. Таршаня Р. А.

Чек-лист

Проверки качества организации питания

Дата заполнения 13.10.2023

Участники родительского контроля (ФИО родителей, телефон, класс в котором обучаются дети) Смирнов А.Б., Таршаман Р.А. 89880772565
8948341254215

№ 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	<i>никогда</i>	
5 Культура обслуживания			
17	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	<i>✓</i>	
18	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	<i>✓</i>	
19	На обеденных столах имеются салфетки	<i>✓</i>	
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)	<i>✓</i>	
22	Количество отходов после приеме пищи	<i>10%</i>	

Выводы и предложения *Всё вкусно, все стерильно!*

В столовой душно, желательно ставить систему. С нами работаем по желанию.

Проверки качества организации питания

Дата заполнения 12.10.2023

Участники родительского контроля (ФИО родителей, телефон, класс в котором обучаются

дети) Семакина Людмила Леонидовна
Лих Морица Александровна89624102703 к. Марченко Е.М. 3,5 "89186952861Турлюк Надежда Тимуровна 3,А "

№ 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 цикличным меню не выявлены	✓	
15	В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты	✓	

Чек-лист

Проверки качества организации питания

Дата заполнения 10.10.2023 г.

Участники родительского контроля (ФИО родителей, телефон, класс в котором обучаются

дети) Буртеева О.В.89780939446, 4, 1189010106046Мухоморова Е.И. 4, 11

№ 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%	

Выводы и предложения _____

~~Бурда~~ Бусмаева О.В.
 Шад Мухамедов Э.И.

Чек-лист

Проверки качества организации питания

Дата заполнения 26.10.23

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

10. А. 8 918 23 20 950

№ 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	✓ 10%	

Выводы и предложения Все хорошо!

Ирина Николаевна Тарасова Е.Ю.

Чек-лист

Проверки качества организации питания

Дата заполнения 2.10.2023

Участники родительского контроля(ФИО родителей, телефон, класс в котором обучаются

дети) Дегреева СветланаАлександровна 8918-4989258

№ 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 пища	✓	
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	норма	

Выводы и предложения Все нормально. Соответствует

Проверки качества организации питания

Дата заполнения 09.10.2023

Участники родительского контроля (ФИО родителей, телефон, класс в котором обучаются

дети) Ухова С.А., Ткачев О.И.89183494071, 8(918)944-55828, Б8, А

№ 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 приеме пищи	8%	

Выводы и предложения _____

Иванов С.А.
Иванова О.И.