

**ЧЕК-ЛИСТ**  
**проверки качества организации питания помещения для приема пищи**  
**МОУ СОШ х. Красный Сад**

Адрес организации: х. Красный Сад, ул. Школьная, 9, 23

Дата и время заполнения: 26.02.2025, 14<sup>40</sup>

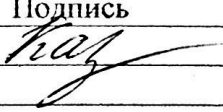
Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Курбанова А.И., 3кл.

№ п/п/ шкала	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
<b>1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1.	Имеется доступ:		
	к раковинам	✓	
	мылу	✓	
	средствам для сушки рук	✓	
	средствам дезинфекции	✓	
2.	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>			
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.	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции	✓	
9.	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	✓	
10.	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	✓	
<b>3. Режим работы школьной столовой</b>			
11.	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
12.	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
13.	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	
<b>4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</b>			
14.	Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	✓	
15.	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	✓	
16.	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	✓	
17.	В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты	✓	
18.	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	✓	✓
19.	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
<b>5. Культура обслуживания</b>			
20.	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
21.	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
22.	На обеденных столах имеются салфетки	✓	
23.	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	✓	
<b>6. Оценка готовых блюд</b>			
24.	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	

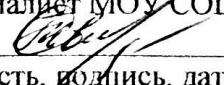
Акт № 8  
посещения помещения для приема пищи  
МОУ СОШ х. Красный Сад

Общественный представитель	Казеберда А. Г.
Дата посещения	26.02.2025
Оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 24 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения):	24
Предложения:	нет
Замечания:	нет

Общественный(е) представитель(и):

ФИО	Подпись	Дата
Казеберда А. Г.		26.02.2025

Ответственный специалист МОУ СОШ х. Красный Сад:

директор  Н. Н. Василукова, 26.02.2025  
ФИО, должность, подпись, дата