

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

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

Дата и время заполнения: 25.12.2025, 10²⁷

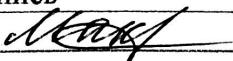
Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Макаров М.Н., 5 кл.

№ п/п/ шкала	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1.	Имеется доступ:	☒	
	к раковинам	☒	
	мылу	☒	
	средствам для сушки рук	☒	
	средствам дезинфекции	☒	
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.	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	☒	
3. Режим работы школьной столовой			
11.	Имеется режим работы школьной столовой	☒	
12.	Имеется расписание приема пищи обучающимися	☒	
13.	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	☒	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
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 отсутствуют запрещенные блюда и продукты	☒	
18.	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	☒	
19.	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	☒	
5. Культура обслуживания			
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	☒	
6. Оценка готовых блюд			
24.	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	☒	

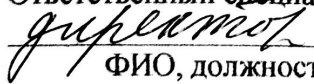
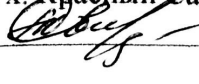
Акт № 8
посещения помещения для приема пищи
МОУ СОШ х. Красный Сад

Общественный представитель	Макарова Т.Н.
Дата посещения	23.12.2025
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
Макарова Т.Н.		23.12.2025

Ответственный специалист МОУ СОШ х. Красный Сад:

  Т.Н. Свиридов
ФИО, должность, подпись, дата