

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

Адрес организации: х. Красной Вар, ул. Шереметьев, д. 23

Дата и время заполнения: 24.03.2026, 10<sup>37</sup>

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Макарова ИИ, 5кл.

№ 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 цикличного 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 № 14  
 посещения помещения для приема пищи  
 МОУ СОШ х. Красный Сад

Общественный представитель	<i>Макарова ИИ</i>
Дата посещения	<i>24.03.2026</i>
Оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 24 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения):	<i>24</i>
Предложения:	<i>нет</i>
Замечания:	<i>нет</i>

Общественный(е) представитель(и):

ФИО	Подпись	Дата
<i>Макарова ИИ</i>	<i>Макарова ИИ</i>	<i>24.03.2026</i>

Ответственный специалист МОУ СОШ х. Красный Сад:

*Директор* *Свиридов* *И. И. Свиридов*  
 ФИО, должность, подпись, дата