

ЧЕК-ЛИСТ
проверки качества организации питания помещения для приема пищи
МОУ СОШ г. Красный Сал

Адрес организации: г. Красный Сал, ул. Молодежная, 23

Дата и время заполнения: 20.05.2026, 10²¹

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): _____

№ 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 оставшей 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 № 19
посещения помещения для приема пищи
МОУ СОШ х. Красный Сад

Общественный представитель	Макаров Т.А.
Дата посещения	20.05.2026
Оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 24 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения):	24
Предложения:	—
Замечания:	—

Общественный(е) представитель(и):

ФИО	Подпись	Дата
Макаров Т.А.	Макаров	20.05.2026

Ответственный специалист МОУ СОШ х. Красный Сад:

директор
ФИО, должность, подпись, дата

Сидорова Т.А. Сидорова