

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА
проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко): школа "Славянка" с/п/с

Адрес организации: с. Славянка - Полтавко ул. Победы 40А

Дата и время заполнения: 17.10.25 в 10 ч

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Александр Р.В., Буисев С.В., Мариниц Н.В.

№ п/п	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 ПРОВЕРКИ № _____
комиссией по родительскому контролю за организацией
питания обучающихся в МКОУ «Старополтавская СШ»

Была проведена проверка в указанной столовой

Время проверки: 10 11

Проверку
провели: Кордаш Н.В., Анисимов Р.В., Бунеев С.Р.
89375677699, 89372076569, 89044368305

Контрольное взвешивание готовой продукции:

- 1 Бутерброд с повидлом 40/30гр.
- 2 Каша молочная из риса и манки. Порция 9с
манкой шкотовой. 7-11лет: 160гр. 1.
- 12-18лет: 180гр.
- 3 Рыбный салат / яблоко / 120гр.
- 4 Салат с сахаром 200гр.
- 5 Овощ: капуста из консервов 200гр.
Крем-суп - 200гр.

сформированы

предложения: повидло заменить на более
лучшее качество, т.к. повидло вызывает
сек, из-за этого хлеб становится

Бунеев
С.Р.
Кордаш
Н.В.