

1
примечание
с акту. к 1
19.09.25.

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА
проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

Адрес организации: Школа-Литературный центр ул. Победы 201

Дата и время заполнения: 19.09.25

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Бусица С.В., Карамч Н.В., Звездин О.Н.

№ 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 (протерты)	✓	
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)	✓	

Бусица С.В.
Карамч Н.В.
Звездин О.Н.

АКТ ПРОВЕРКИ № 1
комиссией по родительскому контролю за организацией
питания обучающихся в МКОУ «Старополтавская СШ»

Была проведена проверка МКОУ «Старополтавская СШ» / пищеблок

Время проверки: 10 40

Проверку
провели: Бредихин О.Н., Качалов И.В., Бунеев С.В.

Контрольное взвешивание готовой продукции:

- 1) бутерброды с колбасой 20/30
 - 2) каша молочная из риса и манна (бульон) в масле сливочном 160
 - 3) супчик овощной (картофель) 120
 - 4) хлеб с сахаром.
- ОК
- 1) Каша из сухофрукт - 200, супчик - 100

сформированы
предложения: восстановить рейтинг секц. пище.