

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА
проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

МОУ "Средняя общеобразовательная школа № 1"

Адрес организации: 100088 904

Дата и время заполнения: 12.05.2026 10:00

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Александр Р. Е. Хайбуллина ММ

№ 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 Ветоловцев МКОУ «Старополтавская СШ»

Время проверки: 10:00

Проверку
провели: Анопов РЕ ГВ Хайбулова ММ ГВ

Контрольное взвешивание готовой продукции:

Омлет с сыром, Гречка с мясом птицы,
Макаронное изделие, Овощное рагу с картошкой с
Сахаром. Хлеб с Мука Пшеничная

сформированы
предложения: Все Вкусно

Анопов РЕ
Хайбулова ММ

Анопов
ММ