

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА
проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко): МКОУ "Саровская СШ"

Адрес организации: с/пос. Саров, ул. Победы, 90А

Дата и время заполнения: 2.09.26 10:00

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Кремкина А.В., Мельникова А.В., Дмитриев Е.В.
791 750 76

№ 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 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	✓	
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 столовой МКОУ «Старополтавская СШ»

Время проверки: 10:00 8.04.26

Проверку
провели: Кузнецова А.Б., Шевченко Л.В., Дмитриев Е.В.

Контрольное взвешивание готовой продукции:

Карпачка квашенная, Шницель рубленый куриный, рис
с овощами, Запеканка с сахаром, хлеб из муки пшеничной

сформированы
предложения: Едо приготовлены по стандарту, вкусная,
полезная, Порция. Нарезанный хлеб

Дмитриев Е.В.
Кузнецова А.Б.
Шевченко Л.В.

Директор
Кузнецова
Евгенья