

**ЧЕК-ЛИСТ**  
**проверки качества организации питания помещения для приема пищи**  
**МОУ СОШ х. Красный Сад**

Адрес организации: х. Красный Сад, ул. Школьная, д. 23

Дата и время заполнения: 08.09.2026, 10<sup>27</sup>

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Казисберда А.Т., 5 кл.

| № п/п/<br>шкала                                                                       | Показатель качества/вопросы                                                                                                          | ДА | НЕТ |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
| <b>1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>                   |                                                                                                                                      |    |     |
| 1.                                                                                    | Имеется доступ:                                                                                                                      |    |     |
|                                                                                       | к раковинам                                                                                                                          | +  |     |
|                                                                                       | мылу                                                                                                                                 | +  |     |
|                                                                                       | средствам для сушки рук                                                                                                              | +  |     |
|                                                                                       | средствам дезинфекции                                                                                                                | +  |     |
| 2.                                                                                    | Обучающиеся пользуются созданными условиями                                                                                          | +  |     |
| <b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>                             |                                                                                                                                      |    |     |
| 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                                                       | +  |     |
| <b>3. Режим работы школьной столовой</b>                                              |                                                                                                                                      |    |     |
| 11.                                                                                   | Имеется режим работы школьной столовой                                                                                               | +  |     |
| 12.                                                                                   | Имеется расписание приема пищи обучающимися                                                                                          | +  |     |
| 13.                                                                                   | Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы                                 | +  |     |
| <b>4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</b> |                                                                                                                                      |    |     |
| 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 цикличным 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                                                                                         | +  |     |
| <b>5. Культура обслуживания</b>                                                       |                                                                                                                                      |    |     |
| 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                                                                      | +  |     |
| <b>6. Оценка готовых блюд</b>                                                         |                                                                                                                                      |    |     |
| 24.                                                                                   | Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено) | +  |     |

Акт № 1  
посещения помещения для приема пищи  
МОУ СОШ х. Красный Сад

|                                                                                                                              |                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Общественный представитель                                                                                                   | Казимберда А. Г. |
| Дата посещения                                                                                                               | 08.09.2026       |
| Оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 24 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения): | 24               |
| Предложения:                                                                                                                 | нет              |
| Замечания:                                                                                                                   | нет              |

Общественный(е) представитель(и):

| ФИО              | Подпись | Дата       |
|------------------|---------|------------|
| Казимберда А. Г. | Ка      | 08.09.2026 |
|                  |         |            |
|                  |         |            |

Ответственный специалист МОУ СОШ х. Красный Сад:

директор Свиридов М. Н. Свиридов  
ФИО, должность, подпись, дата