

Приложение 3  
к Порядку проведения мероприятий  
по родительскому контролю за организацией  
горячего питания обучающихся в  
МБОУ СОШ № 83, а также доступа  
родителей (законных представителей)  
обучающихся в школьную столовую

### ЧЕК-ЛИСТ

#### проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко): МБОУ СОШ № 83

Адрес организации: г. Екатеринбург, пр. Седова, 46

Дата и время заполнения: 14.10.2024 10<sup>15</sup>

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, класс, в котором обучаются дети):

Алиева Оксана Ильямовна 1В.  
Куришова Максимила Сафировна 2В 4Б  
Сотрверхова Жанна Александровна 1Б, 3Б

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
<b>1. Условий 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	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	+	
6	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются		+
<b>3. Режим работы школьной столовой</b>			
7	Имеется режим работы школьной столовой	+	
8	Имеется расписание приема пищи обучающимися	+	
9	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	+	
<b>4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</b>			
10	Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	+	
11	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	+	
12	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	+	
13	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	+	
14	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	+	
15	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	+	
<b>5. Культура обслуживания</b>			
16	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	+	
17	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	+	
18	На обеденных столах имеются салфетки		+
19	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	+	
<b>6. Оценка готовых блюд</b>			
20	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	+	