

# **ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА** **проверки качества организации питания**

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

МАОУ СОШ №83

Адрес организации: Проспект Седова, 46

Дата и время заполнения: 4 декабря 2025 г. 9.50

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Михеева И.И. 1 "В"

Алибаев О.Т. 1 "А"

| №<br>п/п                                                                              | 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 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                                                                                         | ✓  |     |
| <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) | ✓  |     |