

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):

**МАОУ СОШ № 83**

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

Дата и время заполнения: **17 февраля 2026 г. 13:15**

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

**Гамарник Анна Петровна 3а Иван  
Иусва Елена Николаевна 3а Вр**

| № 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   | 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) | ✓  |     |