

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

Наименование общеобразовательной организации: МБОУ С(К)ШИ

Дата и время заполнения: 25.02.2026

Состав комиссии родительского контроля:

1. Алексеева Е.Н.- заместитель директора по УВР;
2. Вахрушева Г.С. – социальный педагог
3. Дудина А.Н – член родительского комитета

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

Решение комиссии: В столовой созданы условия для  
мытья и дезинфекции рук. Все дети имеют  
ручки перед собой под контролем  
педагогов. Ву сотрудников столовой  
свернется спецодежда, головной убор.

Председатель комиссии

Алексеева / Алексеева Е.Н.

Члены комиссии

Вахрушева / Вахрушева Г.С.

Дудина / Дудина А.Н.

С актом ознакомлен(а)

Радионова / О.Г. Радионова