

Чек - лист

проверки качества организации питания

МБОУ «Малотавринская СОШ»

Дата заполнения: 15.04.26

Время заполнения: 11:30

Участники проведения проверки: Семеновы Марисс Валерьевна  
Кочисов Александр Сергеевич

№	Показатель качества/вопросы	Да	Нет
<b>1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.</b>			
1.	Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук?	✓	
2.	Имеется мыло?	✓	
3.	Имеются средства для сушки рук?	✓	
4.	Имеются средства для дезинфекции рук?	✓	
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.</b>			
1.	Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений).	✓	
2.	Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин).	✓	
3.	На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание).	✓	
4.	Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание.	✓	
5.	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены.	✓	
6.	Обеденные столы чистые (протёртые).	✓	
<b>3. Режим работы столовой.</b>			
1.	Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)?	✓	
2.	Вывешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале?	✓	
<b>4. Соблюдение требований по организации питания детей.</b>			
1.	Наличие на сайте школы цикличного меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше).	✓	
2.	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой.	✓	
3.	Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню.	✓	
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
5.	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья.		Нет только дефект
6.	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют.	✓	
<b>5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.</b>			
1.	Наличие спец. одежды у сотрудников?	✓	
2.	Состояние спец. одежды у сотрудников (удовлетворительное).	✓	
3.	Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезрук.	✓	
4.	Использование при раздаче одноразовых перчаток.	✓	
<b>6. Оценка готовых блюд.</b>			
1.	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит.	✓	
2.	Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно).	✓	
3.	Объем пищевых отходов после приема пищи (При наличии указать процент)		25%

Дополнительные

замечания: Боло вкусно

Предложения:

Подписи

участников проверки: Кочнев (Кочнев А.С.)  
Семёнова (Семёнова А.В.)

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся  
от 15.04.2026 года

Комиссия в составе:

Семенова Лариса Валерьевна председатель  
родительского комитета 1 класса  
Кочнев Александр Сергеевич родитель обучающихся  
3 и 6 класс

составили настоящий акт в том, что 15 апреля 2026 в 11<sup>35</sup> была  
проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 20 мин. (1 большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	соответствует
Весовое соответствие блюд	соответствует
Вкусовые качества готового блюда	удовлетворительно
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	соответствует

Выводы комиссии:

При дежурании вкусовые качества еды  
достаточно хорошие, порции соответствуют  
возрастной потребности детей. Организация  
питания осуществлена.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_

Члены комиссии:

1. Кочнев Александр Сергеевич Кочнев  
(Ф.И.О.) (подпись)
2. Семенова Лариса Валерьевна Семенова  
(Ф.И.О.) (подпись)
3. \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
(Ф.И.О.) (подпись)

С актом комиссии ознакомлен : \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /