



**Чек-листа  
проверки качества организации питания**

Образовательная организация (кратко) МОУ СОШ №100  
 Адрес п.г.т. Лычарского с.п.п.з  
 Дата и время заполнения 7.02.2025 13:30  
 Родитель (законный представитель) участник мониторинга Фиревицкая  
Мария Викторовна

| № п/п  | Показатель качества / вопросы  | ДА | НЕТ |
|--|--|----|-----|
| <b>1. Условия для соблюдения учащимися правил личной гигиены</b>                   |  |    |     |
| 1.   | Имеется доступ:<br>к раковинам<br>к мылу<br>средствам для сушки рук<br>средствам дезинфекции                           | ✓  |     |
| 2.   | Учащиеся 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, грузы или следы их жизнедеятельности в столовой не наблюдаются  | ✓  |     |
| <b>3. режим работы школьной столовой</b>   |  |    |     |
| 11.  | Имеется режим работы школьной столовой   | ✓  |     |
| 12.  | Имеется график приема пищи учащимися   | ✓  |     |
| 13.  | Горячее питание предоставляется учащимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы                      | ✓  |     |
| <b>4. соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию учащихся</b> |  |    |     |
| 14.  | Наличие на сайте школы циклического меню для всех возрастных групп учащихся (с 7 до 11 лет, с 12 до 18 лет)            | ✓  |     |
| 15.  | Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и учащихся 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 остывших блюд 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 горячих блюд эстетичны и вызывают аппетит   | ✓ |  |
| <b>6. оценка готовых блюд</b> |  |   |  |
| 24.                           | Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, не пересолено) | ✓ |  |

**Чек-листа  
проверки качества организации питания**

Образовательная организация (кратко) МБОУ СОШ №100  
 Адрес г. Кресты Пашеринского д.ш. 3  
 Дата и время заполнения 7.02.2020 13:30  
 Родитель (законный представитель) участник мониторинга Ширякова  
Марина Михайловна

| № п/п  | Показатель качества / вопросы  | ДА | НЕТ |
|--|--|----|-----|
| <b>1. Условия для соблюдения учащимися правил личной гигиены</b>                   |  |    |     |
| 1.   | Имеется доступ:<br>к раковинам<br>к мылу<br>средствам для сушки рук<br>средствам дезинфекции                           | ✓  |     |
| 2.   | Учащиеся 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, грузы или следы их жизнедеятельности в столовой не наблюдаются  | ✓  |     |
| <b>3. режим работы школьной столовой</b>   |  |    |     |
| 11.  | Имеется режим работы школьной столовой   | ✓  |     |
| 12.  | Имеется график приема пищи учащимися   | ✓  |     |
| 13.  | Горячее питание предоставляется учащимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы                      | ✓  |     |
| <b>4. соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию учащихся</b> |  |    |     |
| 14.  | Наличие на сайте школы циклического меню для всех возрастных групп учащихся (с 7 до 11 лет, с 12 до 18 лет)            | ✓  |     |
| 15.  | Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и учащихся 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 остывших блюд 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 горячих блюд эстетичны и вызывают аппетит   | ✓ |  |
| <b>6. оценка готовых блюд</b> |  |   |  |
| 24.                           | Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, не пересолено) | ✓ |  |

## Чек-листа проверки качества организации питания

Образовательная организация (кратко) ШКОЛА №100  
 Адрес 1-й проезд Жиральова 93  
 Дата и время заполнения 04/02/2025 13:30  
 Родитель (законный представитель) участник мониторинга Дарьянова  
Ангелия Николаевна

| № п/п  | Показатель качества / вопросы  | ДА               | НЕТ |
|--|--|------------------|-----|
| <b>1. Условия для соблюдения учащимися правил личной гигиены</b>                   |  |                  |     |
| 1.   | Имеется доступ:<br>к раковинам<br>к мылу<br>средствам для сушки рук<br>средствам дезинфекции                           | ✓<br>✓<br>✓<br>✓ |     |
| 2.   | Учащиеся пользуются созданными условиями   | ✓                |     |
| <b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>                          |  |                  |     |
| 3.   | Зал приема пищи чистый   | ✓                |     |
| 4.   | Обеденные столы чистые (протерты)  | ✓                |     |
| 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, грузы или следы их жизнедеятельности в столовой не наблюдаются  | ✓                |     |
| <b>3. режим работы школьной столовой</b>   |  |                  |     |
| 11.  | Имеется режим работы школьной столовой   | ✓                |     |
| 12.  | Имеется график приема пищи учащимися   | ✓                |     |
| 13.  | Горячее питание предоставляется учащимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы                      | ✓                |     |
| <b>4. соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию учащихся</b> |  |                  |     |
| 14.  | Наличие на сайте школы циклического меню для всех возрастных групп учащихся (с 7 до 11 лет, с 12 до 18 лет)            | ✓                |     |
| 15.  | Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и учащихся 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 остывших блюд 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 горячих блюд эстетичны и вызывают аппетит   | ✓ |  |
| <b>6. оценка готовых блюд</b> |  |   |  |
| 24.                           | Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, не пересолено) | ✓ |  |