

ЧЕК-ЛИСТ
проверки качества организации питания
родительским контролем
МБОУ ООШ № 25

Х.Семигорский ул.Победы д.1А

Дата и время заполнения:

18.03.2025

Участник проведения мониторинга:

Сергеева Наталья

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1.	Имеется доступ:		
	к раковинам;	+	
	мылу;	+	
	средствам для сушки рук;	+	
	средствам дезинфекции	+	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями		
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
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	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	+	
3. Режим работы школьной столовой			
9	Имеется режим работы школьной столовой, расписание приема пищи	+	
10	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	+	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
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 и на сайте	+	
16	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	+	
17	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	+	
5. Культура обслуживания			
18	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	+	
19	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	+	
20	На обеденных столах имеются салфетки	+	
21	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	+	
6. Оценка готовых блюд			
22	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	+	
23	Соответствие реализованных блюд утвержденному циклическому меню	+	