

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

Х.Семигорский ул.Победы д.1А

Дата и время заполнения:

12¹⁵ 19.02.2025

Участник проведения мониторинга:

Сергеев

Трапезникова Анастасия

№ 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	✓	