

ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации МБОУ СШ № 9

Адрес организации: г. Арв, ул. Московская 141

Дата и время и заполнения: 09.10.2026 г. 10¹⁵

Участники проведения мониторинга: Дрон Нина Владимировна,
Мотонова Екатерина Николаевна

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1.	В обеденном зале/около имеются:		
	раковины;	✓	
	мыло;	✓	
	средства для сушки рук;	✓	
	средства дезинфекции;	✓	
	бактерицидные рециркуляторы;	✓	
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.	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции	✓	
9.	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	✓	
10.	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	✓	
3. Режим работы школьной столовой			
11.	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
12.	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
13.	Предоставление горячего питания обучающимися 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	✓	
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 остывшей пищи отсутствуют	✓	
5. Культура обслуживания			
20.	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющий раздачу готовых блюд	✓	
21.	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
22.	На обеденных столах имеются салфетки	✓	
23.	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	✓	

6. Оценка готовых блюд

24.	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	
7. Заполнение раздела «Горячее питание» на официальном сайте школы			
25.	Нормативные акты и методические документы, устанавливающие требования к организации питания	✓	
26.	Сведения об организаторе питания	✓	
27.	Режим питания обучающихся (график)	✓	
28.	Контактная информация ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания обучающихся	✓	
29.	Примерное меню	✓	
30.	Ежедневное меню (фактическое)	✓	
31.	Результаты родительского контроля за организацией питания	✓	
32.	Новостная информация (объявления)	✓	
33.	Телефон горячей линии Министерства просвещения Российской Федерации по вопросам организации питания для школьников: +7 (800) 200-91-85	✓	
34.	Телефон горячей линии Общероссийского общественного движения «НАРОДНЫЙ ФРОНТ «ЗА РОССИЮ»: +7 (800) 200-34-11	✓	
35.	Телефон горячей линии Министерства образования: +7(343) 312-00-04 (140)	✓	
8. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи/ индексе «несъеданности»		18%	
9. Организация диетического питания для детей, которые в нем нуждаются			
36.	Ведется ли учет детей, нуждающихся в диетическом питании	✓	
37.	В какой форме организовано диетическое питание детей в школах:		
38.	по индивидуальному меню		
39.	употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных их родителями (законными представителями), в обеденном зале или специально отведенных помещениях, оборудованных для этого всем необходимым (столами и стульями, холодильником, микроволновыми печами)	✓	
40.	диетическое питание не организовано		

1. Замечания

Замечаний нет, перуны хорошие, помещение чистое, персонал дружелюбный.

42. Рекомендации

Рекомендаций нет.