

ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации МБОУ СОШ №9

Адрес организации: ул. Московская 141

Дата и время и заполнения: 10.06.2016 09:30

Участники проведения мониторинга: Сергеев О.В.

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1.	В обеденном зале/около имеются:		
	раковины;	да	
	мыло;	да	
	средства для сушки рук;	да	
	средства дезинфекции;	да	
2.	бактерицидные рециркуляторы;	да	
2.	Обучающиеся пользуются созданными условиями	да	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
3.	Зал приема пищи чистый	да	
4.	Обеденные столы чистые (протерты)	да	
5.	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	да	
6.	На столовых приборах отсутствует влага	да	
7.	Столовые приборы без сколов и трещин	да	
8.	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции	да	
9.	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	да	
10.	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	да	
3. Режим работы школьной столовой			
11.	Имеется режим работы школьной столовой	да	
12.	Имеется расписание приема пищи обучающимися	да	
13.	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	да	
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)	да	
15.	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	да	
16.	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	да	
17.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	да	
18.	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	да	
19.	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	да	
5. Культура обслуживания			
20.	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющий раздачу готовых блюд	да	
21.	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	да	
22.	На обеденных столах имеются салфетки	да	
23.	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	да	

6. Оценка готовых блюд		
24.	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пережжено)	да
7. Заполнение раздела «Горячее питание» на официальном сайте школы		
25.	Нормативные акты и методические документы, устанавливающие требования к организации питания	да
26.	Сведения об организаторе питания	да
27.	Режим питания обучающихся (график)	да
28.	Контактная информация ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания обучающихся	да
29.	Примерное меню	да
30.	Ежедневное меню (фактическое)	да
31.	Результаты родительского контроля за организацией питания	да
32.	Новостная информация (объявления)	да
33.	Телефон горячей линии Министерства просвещения Российской Федерации по вопросам организации питания для школьников: +7 (800) 200-91-85	да
34.	Телефон горячей линии Общероссийского общественного движения «НАРОДНЫЙ ФРОНТ «ЗА РОССИЮ»: +7 (800) 200-34-11	да
35.	Телефон горячей линии Министерства образования: +7(343) 312-00-64 (140)	да
8.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи/ индекс «ежеедаемости»	7%
9. Организация диетического питания для детей, которые в нем нуждаются		
36.	Ведется ли учет детей, нуждающихся в диетическом питании	да
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)	да
40.	диетическое питание не организовано	

1. Замечания

Замечаний нет.

2. Рекомендации

Рекомендовано продолжить переговоры со
стороны администрации и родителей.

ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации МБОУ СОШ
№ 2. Аздова

Адрес организации: ул. Масловская, 141

Дата и время и заполнения: 10.06.2026 09:30

Участники проведения мониторинга: Кожина Роксана Александровна

№ 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;	✓	
2.	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 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	✓	
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/ индекс «несъеданности»		✓	
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

42. Рекомендации

Уделить внимание безопасности
рациона.

ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации: СШБОУ СОШ №9 г. Азова

Адрес организации: ул. Московская, 141

Дата и время заполнения: 10.06.2026 9.30

Участники проведения мониторинга: Марченко Наталья Анатольевна

№ 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 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	+	
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)	f
8.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи/ индекс «несъедаемости»	≠%
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.	по употреблению 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

42. Рекомендации

Продолжить контроль