

Проверки комиссии контроля качества питания обучающихся  
МАОУ «Манчажская СОШ»

от « 26 » февраля 2025г.

Комиссия в составе:

1. Себаев Марина Ивановна
2. Волкова Ксения Геннадьевна
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

Провели проверку пищеблока по следующим вопросам:

1. Соответствие рациона питания по утвержденному меню  
Соответствует
  2. Качество готовой продукции хорошее
  3. Санитарное состояние пищеблока  
хорошо
  4. Организация приема пищи учащимися  
в соответствии с графиком
  5. Соблюдение графика пищеблока  
соблюдается
  6. Внешний вид сотрудников пищеблока в спец. одежде, чистый
  7. Наличие меню (есть, нет) есть
  8. Соответствие меню дня 10-дневному меню соответствует
- Причина несоответствия —

В результате проверки установлено

1. Размещенный нет
2. Обед соответствует меню
3. Дети приносятся в сопровождении кн. руководителя
4. Столы накрыты вовремя.
5. На пищеблоке чисто
6. Вид персонала - в спец. одежде

Подписи членов комиссии:

И.И. Себаев М.И.  
В.В. Волкова К.Г.

## ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА

### проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

МАОУ «Мамонтовская СОШ»

Адрес организации: Архангельск р-н, с. Мамонты, ул. 8 Марта 63А

Дата и время заполнения: 26 февраля 2025 г. 11.20

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети):

Асбатов Марина Александровна 9505562352 2А и 9 кл.

Болжова Елена Геннадьевна 9521337305 1А и 4 кл.

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
<b>1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1.	Имеется доступ:		
	к раковинам;	✓	
	мылу;	✓	
	средствам для сушки рук;	✓	
	средствам дезинфекции	✓	
2.	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>			
3.	Зал приема пищи чистый	✓	
4.	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
5.	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	✓	
6.	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	✓	
<b>3. Режим работы школьной столовой</b>			
7.	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
8.	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
9.	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	
<b>4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</b>			
10.	Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	✓	
11.	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	✓	
12.	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	✓	
13.	В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты	✓	
14.	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	✓	
15.	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
<b>5. Культура обслуживания</b>			
16.	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
17.	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
18.	На обеденных столах имеются салфетки	✓	
19.	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	✓	
<b>6. Оценка готовых блюд</b>			
20.	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	