

**ЧЕК-ЛИСТ**  
 контроля организации питания обучающихся МАОУ СОШ № 102  
 в обеденном зале и соблюдения культуры питания обучающимися

Дата проведения: 15.09.2025г.

ФИО Ушенина Валентина Юрьевна  
Дедов Николай Александрович  
Сидорова Ирина Васильевна

Показатель	Оценка показателя
Обнаруживаются ли в столовой насекомые, грызуны, следы их жизнедеятельности	нет
Состояние используемой посуды (сколы, повреждения), столовых приборов	без сколов, столовые приборы чистые
Состояние столовой мебели (чистота, целостность)	удовлетворительно чистые
Проводится ли уборка столов после каждого приема пищи	да
Наличие спец. одежды у персонала и средств индивидуальной защиты	нет
Наличие мыла, антисептиков, работоспособность кранов с ГХВ, аппаратов для сушки рук	нет, все работает
Использование бактерицидных рециркуляторов	используются
Соблюдение детьми правил гигиены перед приемом пищи	соблюдаются
Выявление фактов выдачи детям холодных блюд	нет
Внешний вид и подача горячих блюд имеют эстетичный вид, вызывающий аппетит	блюда имеют эстетичный вид, вызывающий аппетит
Качество готовых блюд, вкусовые свойства	вкусно приготовлено
Наличие контрольного блюда	да
Соблюдение обучающимися правил поведения в столовой	соблюдаются
Наличие меню на день	нет

Соответствие фактического меню примерному 2-х недельному	соответствует
Присутствие дежурного администратора в обеденном зале в перемены для питания	присутствует

Выявленные нарушения, замечания есть небольшие сколы  
на тарелках, кедровый орехи

Пожелания по улучшению организации горячего питания и соблюдению культуры  
питания добавить в меню выпечку, салат

[Подпись]  
(подпись)  
[Подпись]  
(подпись)  
[Подпись]  
(подпись)

Целевская Н.Ю.  
(ФИО)  
Дедков И.А.  
(ФИО)  
Соболева И.В.  
(ФИО)  
(ФИО)

С результатами контроля организации питания обучающихся  
МАОУ СОШ № 102 в обеденном зале и соблюдения культуры питания обучающимися  
ознакомлены:

Дата	ФИО	Подпись
25.09.2025	Мелюшкова А.Ю.	<u>[Подпись]</u>

Принятые меры по выявленным замечаниям:

Проведена ревизия всей посуды, сколы  
окараены только на 1 тарелке.  
С зав. производством проведена беседа  
о строгое соблюдение норм продуктов  
при закладке во время приготовления  
еды.

[Подпись] Мелюшкова А.Ю.