

ЧЕК-ЛИСТ

контроля организации питания обучающихся МАОУ СОШ № 102
в обеденном зале и соблюдения культуры питания обучающимися

Дата проведения: 23.10.2025

ФИО Дорогина Надежда Александровна
Вахрушева Юлия Владимировна

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

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

Выявленные нарушения, замечания отсутствием салфеток на
столах

Пожелания по улучшению организации горячего питания и соблюдению культуры
питания разнообразить меню

<u>Иванов</u> (подпись)	<u>Дорогина И. А.</u> (ФИО)
<u>Иванов</u> (подпись)	<u>Вахрушева А. В.</u> (ФИО)
<u>Иванов</u> (подпись)	<u>Иванов</u> (ФИО)
<u>Иванов</u> (подпись)	<u>Иванов</u> (ФИО)

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

Дата	ФИО	Подпись
<u>23.10.2025</u>	<u>Мельникова А. Ю</u>	<u>Иванов</u>

Принятые меры по выявленным замечаниям:

Директору по организации питания
указано на необходимость ежедневного
контроля наличия салфеток на
столах.

С оператором питания, который будет
определен по результатам тендера,
будет решаться вопрос о пересмотре
меню в части разнообразия блюд на
2026 год.

Иванов
Мельникова А. Ю